

MENU DÉJUNER

シラスのブランマンジェと赤パプリカのクーリー
コンテチーズのアクセント
Shirasu blancmange with red pepper coulis

産地直送の有機野菜と山菜のサラダ仕立て
黒糖でマリネした桜鱒 天然帆立貝のソテー 桜海老を添えて
Salad of organic vegetables straight from the farm and wild vegetables with sakuramasu salmon marinated in black sugar, sautéed scallops and sakuraebi prawns

白味噌を纏った小鴨胸肉のラッケ
グリーンペッパー風味のジュースソース
柔らかく火を入れた新玉葱のキャラメリゼ
Breast of duckling lacquered with white miso, green pepper jus and caramelized new onions

4 種の中から選べるデザート
The dessert which can be chosen from 4 kinds

食後の楽しみ《プティ・フル》
little tarts, gateaux, chocolates, macaroons, etc

¥3,000

別途 税金・サービス料 10%を頂戴致します
Consumption tax(8%) and service charge(10%) not included.

MENU SAISON

シラスのブランマンジェと赤パプリカのクーリー
コンテチーズのアクセント
Shirasu blancmange with red pepper coulis

軽く燻製にかけた鱈の炙りとフランス産フォアグラのソテー
グリーンアスパラガスのセジール 胡麻のアクセント
Lightly smoked and seared sawara mackerel with sautéed foie gras, green asparagus and sesame

天然桜鯛の低温オーブン焼き 露とベーコンのエチューベ
富山湾で採れた天然わかめをふんだんに使ったブルブランソース
Slow-baked sakuramasu salmon with braised fuki butterbur and bacon, and beurre blanc with wakame seaweed from Toyama Bay

黒毛和牛のロースト レフォール風味のジュースソース
モリユ茸と一緒に煮込んだ【新牛蒡・新じゃが芋・新玉葱】
Roast Japanese beef with horseradish jus and new burdock, potatoes and onions stewed with morel mushrooms

4 種の中から選べるデザート
The dessert which can be chosen from 4 kinds

食後の楽しみ《プティ・フル》
little tarts, gateaux, chocolates, macaroons, etc

¥5,000

別途 税金・サービス料 10%を頂戴致します
Consumption tax(8%) and service charge(10%) not included.

フランス産チョコレート ヴァローナ社【グアナラ】の軽いムース
オレンジの香るバナナのカルパッチョ仕立て
Valrhona, Inc. [Guanara] of light mousse
Carpaccio tailoring of Orange of fragrant banana

苺・タピオカ・マンゴー・ハイビスカスの冷製ハーブティー
ココナッツのギモーヴ フロマーージュブランのグラス
Cold strawberry, tapioca, mango and hibiscus tea with
coconut marshmallow and cream cheese ice cream

スパイスの香る赤ワインを含んだサヴァラン
林檎のコンフィチュール グラスヴァニニューを添えて
Savarin made with spiced red wine,
served with apple jam and vanilla ice cream

苺・ライム・林檎 シャーベット盛合せ
Ensemble of strawberries, lime, apple and sorbet

お好みのデザートを
1種類お選びください