

季節の特別8皿のコース

DINNER

厳選の旬の食材を使って仕立てた
シェフのおまかせのスペシャルコース

[アミューズ]

セロリ キャビア
Celery and caviar

[前菜]

オマール海老 メロン ハモン・セラーノ ソーテルヌ
Lobster, Melon and Jamon Serrano

[前菜]

馬肉
新生姜 ビーツ
Horse meat ginger beets

[前菜]

フォアグラ チェリー
Foie gras and cherry

[パスタ]

鮎 バジル 木の芽
Sweetfish, basil, and tree buds

[魚料理]

鯛 昆布 バター
Flounder, sea kelp and butter

[肉料理]

熊本県産 赤牛 山椒 ケール
Red beef from Kumamoto Prefecture, Japanese pepper and kale

[デザート]

フェンネル 柑橘
フロマージュブラン
Fennel, Citrus and fromage blanc

[カフェ]

食後のお飲み物
Coffee or Tea

