

プリフィックスメニュー

前菜・パスタ・主菜・デザートの中から
カテゴリーに関係なく、お好みの構成で自由に料理をお選びいただけます

3皿 ¥5,500

[税込:6,050]

4皿 ¥6,800

[税込:7,480]

5皿 ¥8,500

[税込:9,350]

～前菜～

朝採りレタスのシーザーサラダ ふわふわのマヨネーズとカニミソクリーム
プロシュート マッシュルーム パルメザンチーズのサラダ 熟成オニオンビネグレット
とうもろこしのババロアと冷製スープ 焼きとうもろこしのアイス添え
帆立と柴漬けのタルタル 山葵風味 根セロリクリーム
ズワイガニと帆立のムースリヌ トマトのジュレとパプリカのクーリー
プロシュートコットのカルパッチョ ミニサラダ添え ツナの旨みと共に
ホロホロ鶏と鴨胸肉のカルパッチョ ハーブサラダ ゴルゴンゾーラクリーム
ズワイガニとマッシュルームのラビオリ オマールトマトクリームソース

～パスタ～

とろとろブッラータチーズとイエロートマトソース リングイネ
手長海老のラグー 軽いトマトソース リングイネ
アオリイカ・ウニ・明太子のオイルベース スパゲッティーニ

～メイン～

イトヨリダイのソテー 里芋のブレゼ しじみスープ仕立て
クロカジキの片面焼き 野菜のピクルス だいだいの泡
フォアグラの香りをまとった 太刀魚の炙り焼き 茄子のマリネ バニラの香り
清流若鶏むね肉の香草焼き カレービネグレットソース
金華豚ロースの照り焼き風 柚子胡椒とマジョラムを効かせて
黒毛和牛ミスジのカツレツ仕立て マデラコニャックソース (+1100)

～デザート～

フロマージュブランのシブスト メロンのグラニテ ライムとディルの香り
生姜とレモンのソルベ 柑橘クリーム ローズマリー風味のメレンゲ
クーベルチュールのテリーヌ ミルフィーユ仕立て トリュフバニラアイスアクセントに
クレームダンジュのエスプーマ 苺のソルベ

～パン 食後のカフェ付き～

Instagram

