Dinner course

￥8,500(税込サ別) 11/1～1/31(12/24～12/26除く)

Amuse

三河もち豚のリエット　エクレア仕立て
自家製マーマレードとマーガオ

Hors d'oeuvre

“天使の海老”とブロッコリーのプレッセ
ベトラーブソース

Hors d'oeuvre (Hot)

マグレカナール胸肉のロティに安納芋のブルーテ
バルサミコソース

Poisson

ハタのポワレに焼きリゾット
紅ズワイ蟹のバターソース

Viande

蝦夷鹿の炭火焼き
赤ワインソース

バケットとバター

Desert

王林と玄米茶のコンポジション
フェンネルの香り