

Dinner Course “TSUKI”

アペリティフ

3種類のアペリティフ

アミューズ

甘海老 赤紫蘇とプラムのムース キャビア 唐墨

前菜 1

間八 出汁のプラリネ バイヤルディ ヨーグルト

前菜 2

フィレンツェナス 障泥烏賊 アリッサ

魚料理

甘鯛 鱗焼き 烏賊墨とバジルのソース

肉料理

蝦夷鹿のロティ ソース・ポワヴラード コーヒー

奈良漬のコンディモン

※テーブル毎の変更をお願いいたします

※以下の金額で変更が可能です

【和牛 サーロイン +3,000 円 / 和牛 フィレ +6,000 円】

デザート 1

西瓜 アーモンド バジルのソルベ

または

ブルーチーズのスフレグラス トマトのコンフィチュール

デザート 2

無花果のサヴァラン 燻製クリーム

小菓子

3種類のお茶菓子

¥20,000

※表示料金にはサービス料 15%・消費税 10%が含まれております。

※食材のメニュー変更が生じる場合がございます。

※食材の産地は時期により変動いたします。

Dinner Course “HOSHI”

アペリティフ

3種類のアペリティフ

アミューズ

甘海老 赤紫蘇とプラムのムース キャビア 唐墨

前菜 1

蝦夷鮑 寺島茄子 トマトのジュレ

前菜 2

椎茸 黒豚 フォアグラ パイ包み焼き トリュフ

魚料理

甘鯛 鱗焼き 烏賊墨とバジルのソース

肉料理

和牛 麴 炭火焼 枝豆のラヴィゴットソース セルバチコ

※テーブル毎の変更をお願いいたします
※以下の金額で変更が可能です

【和牛フィレ +3,000 円】

デザート 1

西瓜 アーモンド バジルのソルベ

または

ブルーチーズのスフレグラス トマトのコンフィチュール

デザート 2

無花果のサヴァラン 燻製クリーム

小菓子

3種類のお茶菓子

¥25,000

※表示料金にはサービス料 15%・消費税 10%が含まれております。

※食材のメニュー変更が生じる場合がございます。

※食材の産地は時期により変動いたします。