

Lunch Course “MIZU”

アペリティフ

3種類のアペリティフ

前菜

間八 出汁のプラリネ バイヤルディ ヨーグルト

リゾット

お魚のスープのリゾット 温度玉子

メインディッシュ

鱸 鱗焼き サフラン ひよこ豆

または

しあわせ絆牛 麴 炭火焼 枝豆ラヴィゴットソース
セルバチコ

デザート

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

¥9,500

※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。

Lunch Course “KAZE”

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

蝦夷鮑 寺島茄子 トマトのジュレ

魚料理

鱸 鱗焼き サフラン ひよこ豆

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

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

¥15,000

※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。