

2025年2月～5月 春メニュー

6,000 コース (税サ込 ¥7,260)

前菜

白魚 冷製カッペリーニとブラッドオレンジカラーのスモークサーモン レモン風味

温前菜

高野豆腐のコンソメ仕立て 海老、浅利、スナックビーン

冷やし皿

桜鯛お造り

蒸し物

とうもろこしと新玉葱のフラン

魚料理

早生キャベツ、レッドキャベツハーブ風味のザワークラウトでいただく
鱈のフロマージュピカタ マッセル香るトマトマリニエールソース

肉料理

牛サーロインステーキ 筍の味噌バターラグー 塩麴の新じゃがりコネーズ
菜の花 落のムータルド クレメしたジュ・ド・デミグラス バンルージュ風味

お食事

しらす、山椒 混ぜご飯 味噌汁、漬物

デザート

いちごロールケーキとマンゴープリン

コーヒー