

## Menu de Mer

ひと口のお愉しみ

サヨリと真鯛のマリネ ホタルイカのコンフィ 独活と柑橘のサラダ仕立て Marinated Needlefish and Red Sea Bream. Confit of Firefly Squid

Mountain Asparagus and Citrus Salad

福岡県合馬の筍のフラン そら豆のピューレ

Bamboo Shoot Flan with Fava Bean Puréed

メバルのポワレと蛤のコンフィ ふきのとうのタプナードソース Pan-Fried Rockfish and Confit of Orient Clams

Served with Tapenade Sauce of Giant Butterbur Sprout

または or

北海道滝川産合鴨のロースト 長期熟成バルサミコ酢と ヴァイオレットマスタードのソース レンズ豆の煮込みと季節の野菜

Roasted Duck from Takigawa, Hokkaido Aged Balsamic Vinegar Dressing and Violet Mustard Sauce Stewed Lentil Beans and Seasonal Vegetables

または

A5 ランク黒毛和牛サーロインのグリル ルモングラスの和風ソース 新ごぼうのキャラメリゼと季節の野菜 A5 (highest grade) Grilled Japanese Black Wagyu Sirloin Japanese Sauce with Lemongrass

Caramelized Spring Burdock and Seasonal Vegetables

抹茶のクレームブリュレ ラムレーズンアイス Crème Brûlée with Green Tea

Rum Raisin Ice Cream

小菓子とコーヒー Petits Fours and Coffee

自家製パン

¥14,000

Menu de Port

ひと口のお愉しみ

サヨリと真鯛のマリネ ホタルイカのコンフィ 独活と柑橘のサラダ仕立て Marinated Needlefish and Red Sea Bream. Confit of Firefly Squid

Mountain Asparagus and Citrus Salad

福岡県合馬の筍のフラン そら豆のピューレ

Bamboo Shoot Flan with Fava Bean Puréed

メバルのポワレと蛤のコンフィ ふきのとうのタプナードソース

Pan-Fried Rockfish and Confit of Orient Clams Served with Tapenade Sauce of Giant Butterbur Sprout

グラニテ

北海道滝川産合鴨のロースト 長期熟成バルサミコ酢と アイオレットマスタードのソース レンズ豆の煮込みと季節の野菜 Roasted Duck from Takigawa, Hokkaido

Aged Balsamic Vinegar Dressing and Violet Mustard Sauce Stewed Lentil Beans and Seasonal Vegetables

または

A5 ランク黒毛和牛サーロインのグリル レモングラスの和風ソース 新ごぼうのキャラメリゼと季節の野菜 A5 (highest grade) Grilled Japanese Black *Wagyu* Sirloin Japanese Sauce with Lemongrass Caramelized Spring Burdock and Seasonal Vegetables

抹茶のクレームブリュレ ラムレーズンアイス

Crème Brûlée with Green Tea Rum Raisin Ice Cream

小菓子とコーヒー Petits Fours and Coffee

自家製パン

¥18,000

