

menu du jour

料理の内容は一例です。

季節のアミューズ

鹿島の地蛤を瞬間燻製にして
“国産 筍のグリルと旬野菜のサラダ”

金目鯛のポアレ
“濃厚な魚介のソース”

国産牛 ほほ肉の赤ワイン煮込み
“カシス風味 ジャガイモのピューレ添え”

お好みのデザート 又は チーズ

食後のお飲み物

自家製のパン

¥ 6,300 (御一人様)

この他、厳選素材をお好みに合わせてお作りするスペシャルコース

¥ 10,000(御一人様)

も御座います。

その日のシェフのおすすめをご用意させて戴きます。
アレルギー、苦手な食材が御座いましたらお申しつけ下さい。