

Dinner

“デパール”

17,000

アミューズブーシュ

平飼い卵

エリンギのデュクセル 椎茸パウダーとトリュフ
イエローワインソースと木の芽オイル

ハタ 愛媛県産

小松菜のスチーム 蕎のグレーズ クレソンのクーリ

比内地鶏 東北産

燻製茄子のムースリース キャベツの煮込み
紫蘇風味の軽いジュ [n, g]

チーズセレクション

緑の葉野菜と季節のフルーツジャム [n, g]

+4,000

林檎タルト 東北産

紅玉ふじ林檎のタルト ノルマンディスタイル
焼きバニラアイスクリーム
カルヴァドスと岩塩のキャラメル [g]

コーヒー または 紅茶

プティフル [g]

“ヴォヤージュ”

21,000

アミューズブーシュ

毛蟹 北海道産

茶碗蒸しのインスピレーション [g]

紅根菜

昆布風味のビーツコンソメ 冬瓜
色とりどりの大根の米酢マリネ

ハタ 愛媛県産

小松菜のスチーム 蕎のグレーズ クレソンのクーリ

鳴胸肉 青森県産

胡瓜のマリネ 根セロリのムースリース パセリのジュレ
軽いジュ 紫蘇天麩羅を添えて [g]

チーズセレクション

緑の葉野菜と季節のフルーツジャム [n, g]

+4,000

金継ぎ 山梨県産

梨の赤ワイン煮 ラ・フランスのソルベ ムース [n, g]

コーヒー または 紅茶

プティフル [g]

“デスティナシオン”

32,000

アミューズブーシュ

車海老

カリフラワーのムースリースとオシェトラキャビア
ソーテルヌワインで味付けされた自家製ぽん酢 [n, g]

帆立 北海道産

緑色野菜の庭園 鬼灯のコンディメント
南瓜のソースとほうれん草のオイル

甘鯛 九州産

キャベツの煮込み 洋梨のピクルス
黒とんぼ酒と酢橘のバターソース

あか牛 熊本県産

京人参のバリエーション 檸檬エッセンス
赤ワインソースとティムールペッパー風味

チーズセレクション

緑の葉野菜と季節のフルーツジャム [n, g]

+4,000

サンド

駒ヶ岳ウイスキーとチョコレートの焼きたてテリース
ココアサブレとほうじ茶のアイスクリーム [g]

コーヒー または 紅茶

プティフル [g]

[n]ナッツ類使用メニュー

[g]グルテン使用メニュー