

MENU SAISON

季節の地元の食材を使ったコース

鮎の軽い燻製
山椒の香り

新玉葱の冷製スープ
キャビアのアクセント

旬の魚のグリル
ピペラード、黒オリーブのソース

リ・ド・ヴォーのソテー モリーユ茸のソース
旬の野菜とポテトのピューレ

キルシュのムース ブラックチェリーとチョコレート
“フォレノワール”

コーヒー 又は 紅茶

デザートの前にチーズをご用意しております。お気軽にお問い合わせください(1 カット 630)

MENU HAYAMA

メインディッシュを特選素材にしたコース

+5,000

鮎の軽い燻製

山椒の香り

新玉葱の冷製スープ

キャビアのアクセント

旬の魚のグリル

ピペラード 黒オリーブのソース

葉山牛のポワレ ソースボルドレーズ

入荷により

伊勢海老のロースト フェンネルの軽い煮込み サフランの香り

又は、

国産アワビのソテー ブルグルと磯の香り

に変更する事も可能でございます

キルシュのムース ブラックチェリーとチョコレート

コーヒー 又は 紅茶

MENU GOURMAND

贅沢な食材を使ったコース

+7,000

フォワグラのミキュイ

新ショウガのチャツネと

オマール海老のクリームスープ

旬の魚のグリル

ピペラード 黒オリーブのソース

葉山牛のポワレ ソースボルドレーズ

入荷により

伊勢海老のロースト フェンネルの軽い煮込み サフランの香り

又は、

国産アワビのソテー ブルグルと磯の香り

に変更する事も可能でございます

キルシュのムース ブラックチェリーとチョコレート

コーヒー 又は 紅茶