

MENU SAISON

季節の地元の食材を使ったコース

11,000

千曲川サーモンのショーフロワ
フェネルの香り

バターナッツカボチャの冷たいスープ
ウニのアクセント

旬の魚のグリル 柑橘とローズマリーのソース

欧州産仔牛ロースのロースト
キノコとの取り合わせで

梨のムースとコンポート
ほうじ茶のアイスクリーム添え

コーヒー 又は 紅茶

鮮魚料理もしくは肉料理、どちらか一品のコースもごございます。(8,800)

MENU HAYAMA

メインディッシュを特選素材にしたコース 16,200

千曲川サーモンのショーフロワ フェネルの香り

バターナッツカボチャの冷たいスープ ウニのアクセント

旬の魚のグリル 柑橘とローズマリーのソース

葉山牛のステーキ 玉葱のフォンダンと赤ワインのソース

又は、

国産伊勢海老のロースト ピペラードとハマグリソース

又は、

三浦産アワビのムニエル グリーンアスパラのリゾットとトリュフのソース

梨のムースとコンポート

ほうじ茶のアイスクリーム添え

コーヒー 又は 紅茶

メインディッシュが一品のコースもごございます (14,040)

MENU GOURMAND

贅沢な食材を使ったコース 18,360

フランス産フレッシュフォワグラのソテー

イチジクのキャラメリゼ

栗のスープ トリュフの香り

旬の魚のグリル 柑橘とローズマリーのソース

葉山牛のステーキ 玉葱のフォンダンと赤ワインのソース

又は、

国産伊勢海老のロースト ピペラードとハマグリソース

又は、

三浦産アワビのムニエル グリーンアスパラのリゾットとトリュフのソース

梨のムースとコンポート

ほうじ茶のアイスクリーム添え

コーヒー 又は 紅茶

メインディッシュが一品のコースもごございます。(16,200)