

La Saison

¥15,000

キャヴィア・オシエトラ
ラングスティヌのミ・キュイ

帆立貝のア・ラ・プランチャ
クーリー・エピナとシトロネルのエミュル
ション

ランド産フォワグラのポワレ
林檎のデクリネゾン

白トリュフのリゾット
イタリア産カルナローリ米を使って

舌平目のブレゼ
アルベール風

飛騨牛ロースの炭焼き
ソース・ヴァン・ルージュ

デザート・ワゴン

コーヒー

Menu à la française

¥20,000

キャヴィア・オシエトラ
帆立貝のウフ・ア・ラ・ネージュ

蝦夷鹿のタリアータ
ポワブラード

ヨーロピアン・オマール・ブルー
白トリュフの薫り

ランド産フォワグラのポワレ
ヴォライユとマロンのヴルーテ

キンキのア・ラ・ヴァプール
ヴェルモットの薫りで

飛騨牛フィレ肉とキノコのパイ包み
ソース・ペリゲー

デザート・ワゴン

コーヒー

Menu truffe blanche

¥20,000

オシエトラ・キャヴィア10g

黒アワビのステーキ
ソース・シャトー・シャロンとトリュフ・ブランシュ

ヨーロピアン・オマール・ブルー
ジュド・オマール・マルブレ

のどぐろのグラッセ
アルバ産白トリュフの薫り

飛騨牛A5フィレ肉とフォワグラのポワレ
ソース・トリュフ・ノワール

デザート・ワゴン

コーヒー

※こちらのメニューは要予約となります