

## Le menu du jour

4,954 (5,450)

### Amuse

オマール海老のカダイフ巻き ジャガイモのブリニとビスクソース

Omar shrimps and potato pancakes with bisque sauce

### Entrée

青森県産桜マスと山菜のテリーヌプレッセ 人参のフォンダンとみかんのヴィネグレット

Cherry salmon and wild vegetable terrine with carrot fondant and tangerine vinaigrette

### Plats

メイン料理は下記から一品お選びください。

山口県産 甘鯛の鱗焼き 菜の花添え ハマグリのブルブランソース

Grilled sweet sea bream scales clam beurre blanc sauce

オランダ産 仔牛ロースとグリーンアスパラガス モリユ茸のフリカッセア・ラ・クレーム

Roasted veal loin green asparagus and morel mushroom cream sauce

畏師が捕獲した三重県産 鹿のデクリネゾン 様々な部位と合わせた調理法で (+¥1000)

Venison various parts in various ways (+¥1000)

松阪牛イチボのグリユ 赤ワインソース 赤ワインソース (+¥2000)

Grilled Matsusaka beef thigh with red wine sauce (+¥2000)

### Dessert

とちおとめとピスタチオのパルフェ ショコライヴォワール

Strawberry and pistachio parfait chocolat yvoire

食後のお飲み物

After meal drinks

料理に合わせたワインペアリングコース

3種 ¥3,000 (3,300)

## Le menu du saison

7,090 (7,800)

### Amuse

オマール海老のカダイフ巻き ジャガイモのブリニとビスクソース

Omar shrimp and potato pancakes with bisque sauce

### Entrée

青森県産桜マスと山菜のテリーヌプレッセ 人参のフォンダンとみかんのヴィネグレット

Cherry salmon and wild vegetable terrine with carrot fondant and tangerine vinaigrette

### Poisson

山口県産 甘鯛の鱗焼き 菜の花添え ハマグリのブルブランソース

Grilled sweet sea bream scales clam beurre blanc sauce

### Viande

肉料理は下記から一品お選びください。

オランダ産 仔牛ロースとグリーンアスパラガス モリユ茸のフリカッセア・ラ・クレーム

Roasted veal loin green asparagus and morel mushroom cream sauce

畏師が捕獲した三重県産 鹿のデクリネゾン 様々な部位と合わせた調理法で (+¥1000)

Venison various parts in various ways (+¥1000)

松阪牛イチボのグリエ 赤ワインソース 赤ワインソース (+¥2000)

Grilled Matsusaka beef thigh with red wine sauce (+ ¥2000)

### Dessert

とちおとめとピスタチオのパルフェ ショコライヴォワール

Strawberry and pistachio parfait chocolat yvoire

食後のお飲み物

After meal drinks

料理に合わせたワインペアリングコース

3種 ¥3,000 (3,300) 4種 ¥4,000 (4,400)

## Le menu du dégustation

8,727 (9,600)

### Amuse

オマール海老のカダイフ巻き ジャガイモのブリニとビスクソース

Omar shrimps and potato pancakes with bisque sauce

### Entrée froid

青森県産桜マスと山菜のテリーヌプレッセ 人参のフォンダンとみかんのヴィネグレット

Cherry salmon and wild vegetable terrine with carrot fondant and tangerine vinaigrette

### Entrée chaud

フォアグラのポワレ 春の蕪と筍 ソースマデラ

Foie gras poiret turnip and bamboo shoot with madeira sauce

### Poisson

山口県産甘鯛の鱗焼き 菜の花添え ハマグリのブルブランソース

Grilled sweet sea bream scales clam beurre blanc sauce

### Viande

※肉料理は下記から一品お選びください。

オランダ産 仔牛ロースとグリーンアスパラガス モリーユ茸のフリカッセア・ラ・クレーム

Roasted veal loin green asparagus and morel mushroom cream sauce

畏師が捕獲した三重県産鹿のデクリネゾン 様々な部位と合わせた調理法で (+¥1000)

Venison various parts in various ways (+¥1000)

松阪牛イチボのグリユ 赤ワインソース 赤ワインソース (+¥2000)

Grilled Matsusaka beef thigh with red wine sauce (+¥2000)

### Dessert

とちおとめとピスタチオのパルフェ ショコライヴォワール

Strawberry and pistachio parfait chocolat yvoire

食後のお飲み物

After meal drinks

料理に合わせたワインペアリングコース

3種 ¥3,000 (3,300) 4種 ¥4,000 (4,400) 5種 ¥5,000 (5,500)