



※写真はイメージです

Menu GAJUMARU お一人様 10,285 円 (税サ込)

期間 / 4月1日~6月30日

- 【アミューズ】 おつきだし3種取り合わせ
Assortment of 3 types
- 【前菜】 キャビアを添えたアボカドとサーモンのマリネ
オリジナルスパイシーソースと西洋わさびのクリームを添えて
Avocado and salmon marine with caviar Original spicy sauce with Horseradish cream
- 【温前菜】 以下から1点お選びください
- ・鴨肉コンフィのシーザーサラダ スパイシークルトンのアクセント
Caesar salad with duck confit Accented with spicy croutons
 - ・味噌床に漬けたフォアグラのロースト クスクスのピラフと白葱のサラダ添え
Roasted foie gras soaked in miso floor Couscous pilaf with white onion salad
- 【パスタ】 以下から1点お選びください
- ・オマール海老のミーゴレン
Lobster and handmade pasta Mie-Goreng
 - ・黒七味を香らせた和牛肉のボロネーゼ風タリオリーニ
Japanese beef Bolognese noodle kneaded with black shichimi
- 【スープ】 以下から1点お選びください
- ・帆立貝を添えたトムヤムクン レモングラス香る泡
Tom Yum Kung with Scallop Lemongrass scented foam
 - ・今日お薦めのポタージュスープ
Soup of the day
- 【魚料理】 以下から1点お選びください
- ・ハーブとEXオイルを香らせた鯖の豆鼓ソース蒸し
Steamed Spanish mackerel with bean sauce scented with herbs and EX oil
 - ・シェフのお薦め料理
Chef's recommended dishes
- 【肉料理】 以下から1点お選びください
- ・国産牛フィレ肉の網焼き アサツキ入り茂呂味噌ポン酢
Grilled domestic Beef fillet, Chive and MOROMISO ponzu
 - ・国産牛フィレ肉の網焼き XO醬ソース
Grilled domestic Beef fillet, XO sauce
- 【メのヒトサラ】 名古屋コーチンのコンソメと西尾茶の海老入りスープ茶漬け
Nagoya Cochin consommé and NISHIO tea with shrimp soup CHAZUKE
- 【デザート】 以下から1点お選びください
- ・季節のフルーツパフェ
Seasonal fruits parfait
 - ・ヨーグルトのブランマンジェに苺サラダ ピスタチオのアイスクリーム
Yogurt blancmange with strawberry salad and pistachio ice cream
- 【アフター】 コーヒー Coffee
パン Bread

入荷状況につき、食材が変更になる場合がございます ご了承ください

予約する



※写真はイメージです

Menu GAJUMARU お一人様 10,285 円 (税サ込)

期間 / 7月1日~9月30日 (7月20日~7月31日除く)

- 【アミューズ】 おつきだし 3 種取り合わせ
Assortment of 3 types
- 【前菜】 プレッセしたサーモンマリネと夏野菜 スイートチリマヨネーズ
Pressed salmon marinated and summer vegetables with sweet chili mayonnaise
- 【温前菜】 以下から 1 点お選びください
- ・ 鱧とガーリッククリームのパン粉焼き 木の芽味噌風味
Breaded conger and garlic cream Tree bud miso flavor
 - ・ 稚鮎のカダイフ巻き 沢庵サルサソース
Kadaif roll of CHIAYU with Japanese pickles Salsa sauce
- 【パスタ】 以下から 1 点お選びください
- ・ オマール海老のミーゴレン
Lobster and handmade pasta Mie-Goreng
 - ・ 黒七味を香らせた 和牛肉のボロネーゼ風タリオリーニ
Japanese beef Bolognese noodle kneaded with black shichimi
- 【スープ】 以下から 1 点お選びください
- ・ ヴィシソワーズに燻製した牛乳のアイスクリーム
Vichyssoise smoked milk ice cream
 - ・ 今日お薦めのポタージュスープ
Soup of the day
- 【魚料理】 以下から 1 点お選びください
- ・ 真鯛の紹興酒 低温蒸し 豆鼓と生姜香る EX オイル
Shaoxing wine of red sea bream low temperature steamed Beans sauce and ginger scented EX oil
 - ・ シェフのお薦め料理
Chef's recommended dishes
- 【メインディッシュ】 以下から 1 点お選びください
- ・ 近江鴨ロースト旬のお野菜 ガーリック SOY ソース
Roast OHMI duck and vegetables garlic soy sauce
 - ・ 国産牛フィレ肉の網焼きと旬のお野菜 XO 醬ソース
Grilled domestic Beef fillet and vegetables, XO sauce
- 【メのヒトサラ】 名古屋コーチンのコンソメと西尾茶の海老入りスープ茶漬け
Nagoya Cochin consommé and NISHIO tea with shrimp soup CHAZUKE
- 【デザート】 以下から 1 点お選びください
- ・ ピーチメルバ
Peach Melba
 - ・ 甘酒のフローズンヨーグルト
Frozen yogurt of amazake
- コーヒー Coffee
パン Bread

入荷状況につき、食材が変更になる場合がございます ご了承ください

予約する