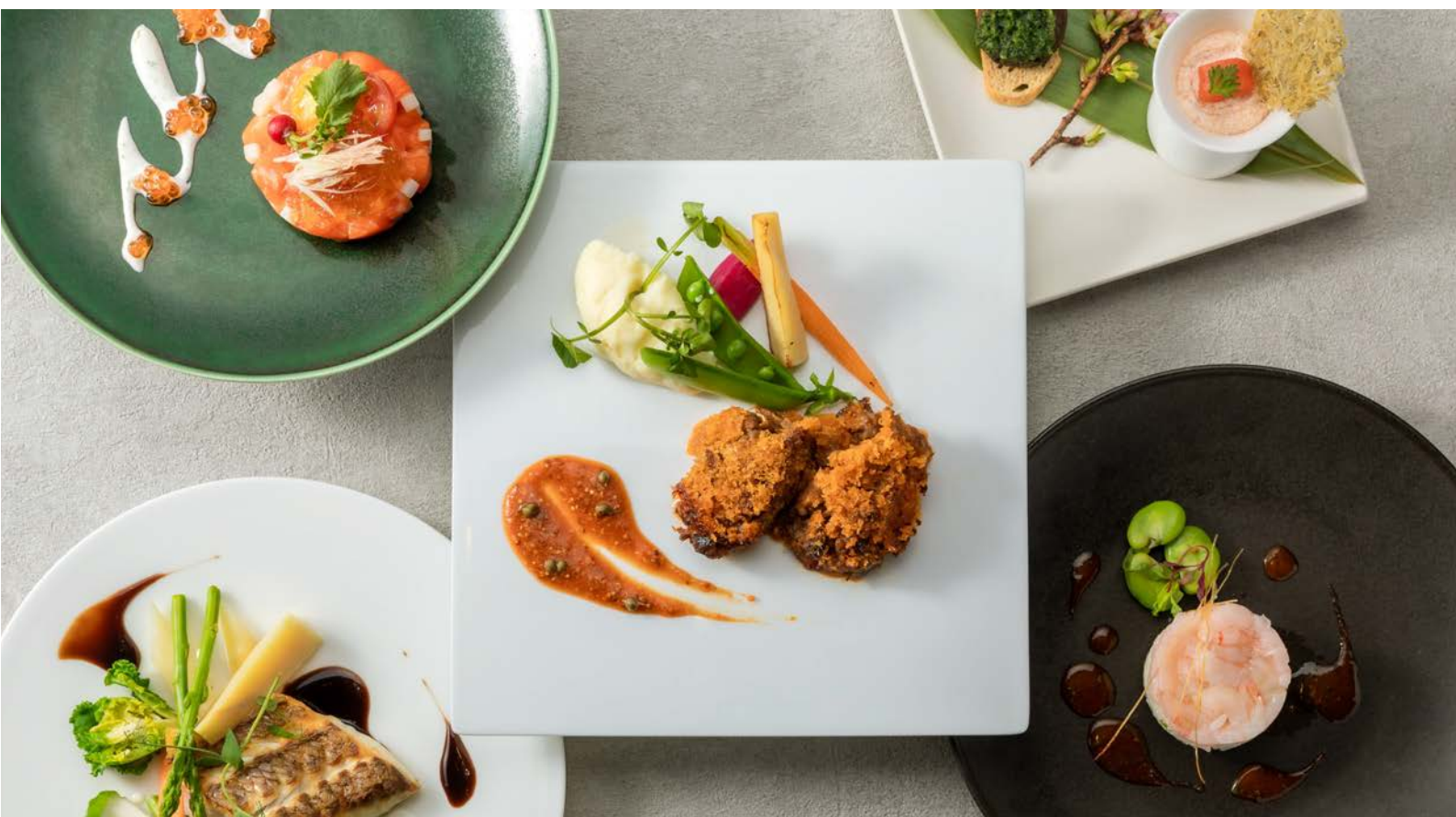


Spring / DRACAENA (ドラセナ)

ご提供期間 2023.4.1 (土) ▶ 6.30 (金)

お一人様 6,050 円 (税サ込)



〈アミューズ〉

食前のお楽しみ2種取り合わせ

〈冷前菜〉

信州サーモンの親子タルタル煌めくジュレを纏わせて

〈温前菜〉

甘海老と空豆のリゾットにエストラゴン香るジュ

〈スープ〉

本日のポタージュ

〈メイン〉

下記よりお選びください



伊勢真鯛のポワレ春野菜の温かいサラダ
芳醇なバルサミコソース



黒毛和牛のミロトン
マスタードソース実山椒風味

〈デザート〉

紅ほっぺ&デコポンジュレのパフェ

パン / コーヒー

※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》

Spring / AUGUSTA (オーガスタ)

ご提供期間 2023.4.1 (土) ▶ 6.30 (金)

お一人様 7,865 円 (税サ込)



〈アミューズ〉

食前のお楽しみ2種取り合わせ

〈冷前菜〉

信州サーモンの親子タルタル煌めくジュレを纏わせて

〈温前菜〉

カツオと野菜のトマト煮込み“マルミタコ”に生姜の香り

〈スープ〉

本日のポタージュ

〈魚料理〉

伊勢真鯛のパートブリック包みパセリのクリームソース

〈肉料理〉

黒毛和牛のフィッセルに温野菜を添えて
レフォール薫るみぞれ餡

〈デザート〉

紅ほっぺ&デコポンジュレのパフェ

パン / コーヒー

※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

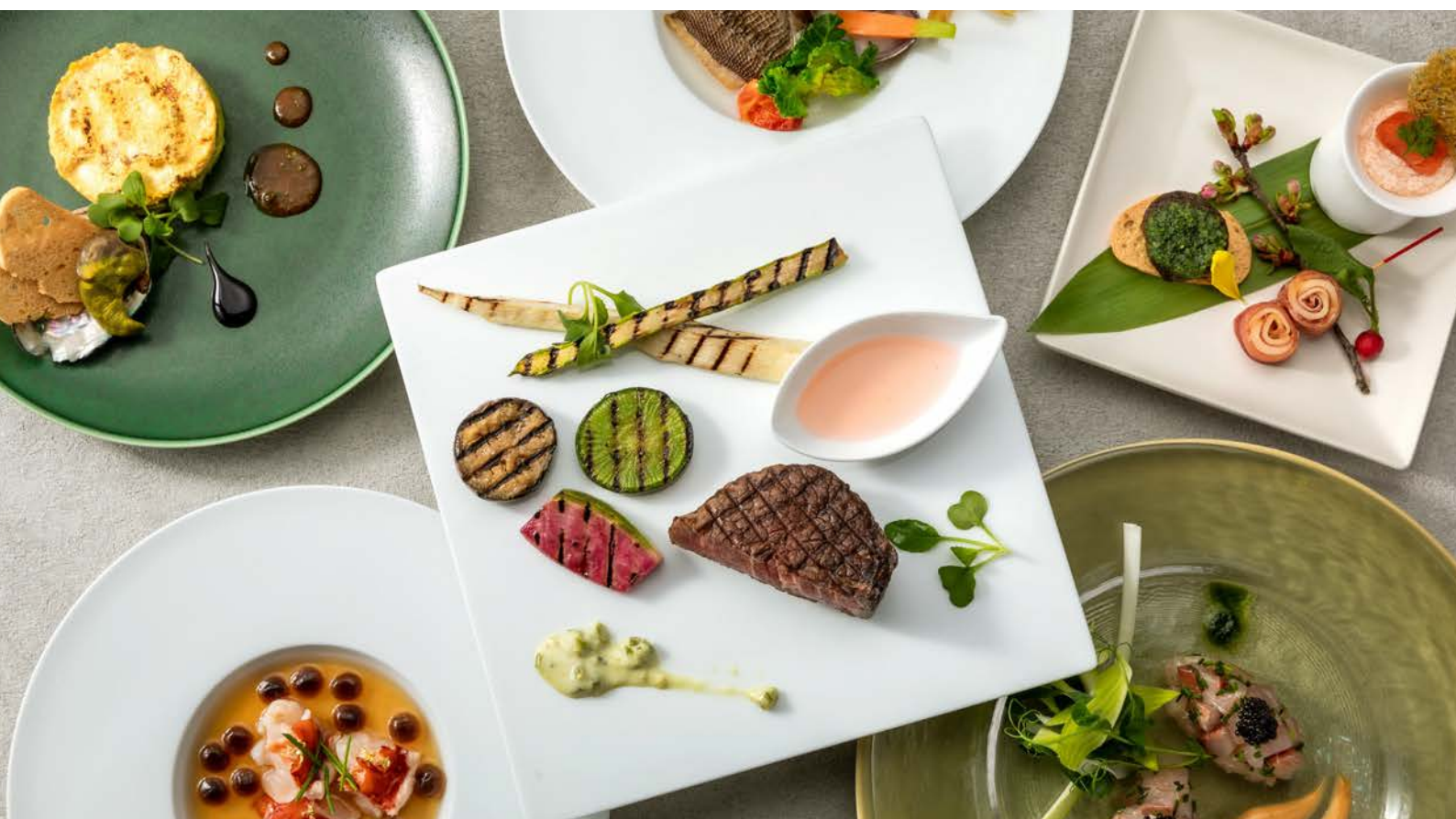


《予約する》

Spring / GAJUMARU (ガジュマル)

ご提供期間 2023.4.1 (土) ▶ 6.30 (金)

お一人様 10,285 円 (税サ込)



〈アミューズ〉

食前のお楽しみ3種取り合わせ

〈冷前菜〉

大山沖 鰯の“なめろう”仕立て
たっぷりのキャビアとうるいのサラダ

〈温前菜〉

鮑の柔煮とポロ葱のサバイヨングラッセ

〈スープ〉

アールグレイを感じるコンソメとオマール海老のロワイヤル

〈魚料理〉

メバルのアクアパッツァ春の足音

〈肉料理〉

黒毛和牛と春野菜の網焼き煎り塩酒と山葵漬け2色ソース

〈デザート〉

ベリーとピスタチオのパフェ

パン / コーヒー

※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》