



Menu Soleil [Autumn] お一人様 12,100円 (税込)

期間 / 10月1日~12月22日 (イベント期間 10月14日~16日・21日~23日除く)

- 【 Amuse-bouche 】 ご挨拶の一皿
Tarte au caviar fromage et ail
- 【 Premier 】 戻り鰹の炙りと季節野菜の燻製
Fumé de bonite et saison de légumes
- 【 Deuxième 】 森林鶏のガレット 三蔵マッシュルームのブルーテ
Galette de poulet et châtaigne velouté de champignon de paris
- 【 Troisième 】 猪肉と黒パンのプチバーガー
Noir de petit pain de sanglier
- 【 Pasta 】 自家製ニョッキと秋サンマのリボルネーゼ
scombresoce de livornese avec gnocchi a la maison
- 【 Poisson 】 赤舌平目と香草のルーロ 白ワインとバジルソース
Vapeur de sole et herbes a la rouleau sauce vin blanc et basilic
- 【 Viande 】 黒毛和牛のロースト 赤ワインソース
Rôtir de Boeuf "WAGYU" avec legume de saison sauce vin rouge
- 【 Avant Dessert 】 塩のソルベ
Granité au gingembre
- 【 Dessert 】 契約農家横木さんの作ったマスカッタルト
Tarte de muscat a la reconstruction
- 【 Petits fours 】 小菓子
- 【 Pain & Cafe 】 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