

7月 Dinner course menu

Modern classic

モダンクラシック

4,000

夏の前菜盛り合わせ
Summer Appetizer platter

天然スズキのポワレ
ミルフィーユ仕立て
フレッシュレモンのソース
Seabass poeler
Millefeuille style
Lemon sauce

イベリコ豚ロース肉のソテー
玉葱とバルサミコのソース
夏の野菜添え
Sautéed "Iberiko" pork loin
Onion and balsamic sauce
with vegetables

雲丹ソースの冷製カッペリーニ
雲丹のボットアルガ
Chilled sea urchin cappellini
Urchin bottarga

ホワイトチョコレートのムース
カシスのソルベ
White chocolate mousse
Cassis sorbet

Specialite

スペシヤリテ

6,000

夏の前菜盛り合わせ
Summer Appetizer platter

鱧のベニエ
梅肉のヴィネグレット
Sea eel beignet
Ume vinaigrette

日本海沖レンコ鯛ポワレ
ソース・グルノーヴル
Red snapper porler
Sauce grenoble style

道産仔牛ロース肉の炙り
ガーリックソース
夏の野菜添え
Grilled local veal loin
Garlic sauce
with vegetables

雲丹ソースの冷製カッペリーニ
雲丹のボットアルガ
Chilled sea urchin cappellini
Urchin bottarga

ホワイトチョコレートのムース
カシスのソルベ
White chocolate mousse
Cassis sorbet

*コース料理は2名様からのご利用となります。
*その日の仕入れ状況により多少内容が異なる事も御座います。

* The reservations for the couse dinner are available for two or more people .
* Menu offerings may vary depending on availabiliry.