

ディナーメニュー

おひとり様 10,000円（消費税込 サービス料は頂戴していません）
コース内容（全7品）

- ・アミューズブーシュ
- ・新玉ねぎのスープとタルト
- ・蛤と山菜のフリカッセ
- ・ホワイトアスパラ 木の芽味噌ソース
- ・昆布締め鱸のポワレ 豆苗とあさりソース
- ・茨城産 バルバリー鴨のロティ
- ・バラとフランボワーズのデザート
- ・抹茶のエスプーマ 春苺と山椒の泡

おひとり様 15,000円（消費税込 サービス料は頂戴していません）
コース内容（全7品）

- ・アミューズブーシュ
- ・菜の花と魚介類のサラダ仕立て
- ・味噌でマリネしたフォアグラ
- ・蛤とホワイトアスパラのデクリネゾン
- ・鮑と山菜 軽い肝のソース
- ・オマール海老のポシェ
- ・和牛の低温調理 蒨の薑の香り
- ・バラとフランボワーズのデザート
- ・抹茶のエスプーマ 春苺と山椒の泡

おひとり様 20,000円（消費税込 サービス料は頂戴していません）
コース内容

- ・アミューズブーシュ
- ・泡雪のようなトマト・帆立貝
- ・クレソンのカプチーノ仕立て
- ・キャビアサンド
- ・味噌でマリネしたフォアグラ
- ・オマール海老のパミセリ
- ・真名鱈のポワレ 日高の毛蟹をソースに
- ・和牛フィレ 柚子胡椒ソース
- ・すっぽんリゾット
- ・抹茶のエスプーマ 春苺と山椒の泡

※季節や入荷により内容が変更いたします。お問い合わせの上、ご確認下さい。
※アレルギーや苦手なものがございましたら事前にお知らせ下さい。