

L'Amuse

鮎とスイカガトー仕立て 純米吟醸生原酒 今錦の香り

Le Homard

<夏のスペシャリテ> 岩牡蠣の半熟ボシェ
英国マルドンソルトの海塩ジュレ、青のりマーマレード
ピマンデスブレッド香るスパイシーなじゃがバター風

* 牡蠣が苦手なお客様はご予約の際、お申し付けください。別の料理にて対応致します。

Le Foie Gras

サンク・ヴィアンド<鴨・豚・鶏・牛・フォアグラ>のバテ・クルート
ハイビスカス香るジュレ

L'Ormeaux Noir

三重県産 黒鮑のロティ 濃厚な肝のソース

*海女さんが手作業で丹念込めて採取しており、天候により入手できない場合
もございます。仕込み日数も含め、5日前までにご予約頂けたら嬉しく思います。

Les Viandes

*ご予約の際、どちらかをお選びくださいませ。
調理法の都合上、同テーブル同メニューにてお願い致します。

標高1100m 池ヶ平牧場育ちのフランス純血種 プレ・ノワール<黒鶏>
カフェ・モカ風味 インカが目覚めとアバのコロッケ
青森産 黒にんにくのピュレに紫人参のグレック

希少な北海道産 あか毛和牛フィレを使用したメイン (+¥1,080)

Le Dessert

ピオーネとシャインマスカットのユール ブルーベリーのソルベ

Le Café ou Thé et sa petit four

珈琲 または 紅茶、小菓子