

— Degustation Dinner Course —



アミューズ

Amuse

※食物アレルギーについてはスタッフまでお尋ねください

白インゲン豆のスープ

Soup of navy beans

ホワイトアスパラガスとプロシュート

Salad of white asparagus with prosciutto



松笠イカのフリットと冬野菜のグリル ロメスコソース

Fried squid and grilled local vegetable with salsa romesco



蒸した金目鯛の柚子風味バターソース

Steamed Kinmedai with yuzu butter sauce



① フランス産鴨胸肉のグリル カルバドス風味

Grilled duck breast from France with calvados sauce



② 信州牛モモ肉のロースト トリュフ香るソース +2,000

Roasted "Shinshu beef" with truffle flavored sauce



柚子のムースと山椒風味のショコラ

Yuzu mousse and Japanese pepper flavored chocolate



パン

Bread



コーヒーと小菓子

Coffee and mignardises



8,000

仕入状況により内容が変更される場合がございます。

表示価格には税金、サービス料が含まれております。

All prices are inclusive of tax and service charge.