

Menu

フルコース(ランチ) 5,500円(税込)~

黒胡椒を纏ったハンガリー産・鴨ロースの低温調理
キャベツのマリネと共に

富士山サーモンと帆立貝のマリネ 秋の味覚と共に

鳴門金時芋のポタージュ カプチーノ添え

近海で水揚げされた本日鮮魚のポワレ フレンチ茶漬け風

和牛頬肉の赤ワイン煮込み ジャガイモのエクラゼ添え
トリュフとオリーブの香るソースと共に

巨峰とマスカットのアントルメ
フロマージュのアンサンブル

本日の焼き立てパン

食後のひと時に挽きたてコーヒー 又は 紅茶



Menu

フルコース(ディナー) 8,800円(税込)~

カリフラワーのブルーテ 雲丹のコンソメジュレ キャビア飾り

ライムの香る寒鰯のミ・キュイ 彩り野菜のラヴィコットソース

三浦で収穫された白菜と椎茸のポターージュ

相模湾で水揚げされた本日鮮魚のポワレ
プロヴァンス風

特選牛フィレ肉のグリル トリュフの香るポルトソース
季節の彩り野菜を添えて

苺とフロマージュのエミスフェール
嘉山農園の朝採り苺を添えて

本日の焼き立てパン

食後のひと時に挽きたてコーヒー 又は 紅茶