



Menu Degustation

¥6,500-

AMUSE

野菜×薬膳×コラーゲンの秘伝スープ『ブイヨン・ド・レギューム』
～まずはお腹をあたためて～

APPETIZER

厳選野菜×お肉×鮮魚のサラダパレット
～オーガニックハーブヴィネグレット&オレガノ香るバーニャカウダソース～

PASTA

静岡県・長谷川さんの“驚異的マッシュルーム”×タリオリーニ
～熟成パルミジャーノレッジャーノの器に放り込んで～

POISSON

静岡県・功刀さんの「^{くぬぎ}鱒^{ます}」のミ・キュイ
～菜の花のソース&浅利のエミュリユーション～

VIANDE

仔牛のミラネーゼ パルミジャーノ香る香草パン粉
～イタリア産黒オリーブのタップナード 春野菜&ペコリーノロマーノを削って～

or

北海道産赤毛和牛×フォアグラの『クロスバーグ』
～ハーブの香り&黒トリュフソースで仕上げ～ **+¥1,000-**

DESSERT

福岡県高橋農園ビーツのチーズケーキ ヨーグルトのソルベ

or


ヘーゼルナッツとショコラのムースケーキ バニラのグラス添え

or


本日のフロマージュ盛合せ デザートよりチーズが好き… **+¥500-**

食後に、コーヒーまたはフレッシュハーブティー




CRISPS	・北海道産じゃがいもの揚げたてポテチ×ローズマリーソルト	¥800-
RILLETTES	・埼玉県塚原牧場“幻の高級豚”「梅山豚」のリエット	¥800-
CAMEMBERT	・カマンベールチーズのとろけるオープン焼き 旬野菜サラダを添えて	¥800-
GRATIN	・じゃがいものグラタン・ドフィノワ 黒トリュフのアクセント	¥900-
AJILLO	・静岡県長谷川さんの“驚異的マッシュルーム”のアヒージョ	¥1,000-
PROSCIUTTO	・パルマ産プロシュットハム×彩り野菜の自家製ハーブピクルス	¥1,100-
 BAGNA CAUDA	・10種の厳選国産野菜×オレガノ香る絶品バーニャカウダソース	¥1,200-
BAGUETTE	・国産小麦100%のソフトバゲット	¥400-



KALE	・群馬県産ケールのグリルサラダ “野菜の王様”ケールを香ばしくグリル 特製ハニーエシャロットソースを絡めて	¥900-
 PAKCHI	・静岡県産パクチーのサラダ 健康に、美容に、高い効果を持つパクチーをハーブ香るエキゾチックソースで仕上げ	¥900-
CARNE SALATA	・国産黒毛和牛のカルネサラータ 10種のハーブ&スパイスでマリネした牛肉と苦味野菜にナッツヴィネグレット	¥1,200-
CARPACCIO	・本日の鮮魚と蕪のカルパッチョ 国産のお魚をハーブで丁寧にマリネ 爽やかな酸味のヴィネガーソースと合わせて	¥1,200-
LYONNAISE	・リヨン風サラダ ~Salade Lyonnaise~ 彩り野菜・とろ〜りエッグ・ベーコン・鶏レバーなどボリュームな食の都リヨンの代表的なサラダ	¥1,500-
PRAWN	・徳島県産アジアカ海老のサラダ 絶妙な甘みとぷりぷりとした食感の徳島特産海老 アジアン風味のオリエンタルソース	¥1,500-
PALETTE	・本日の“サラダ・パレット” 厳選野菜×お肉×鮮魚の前菜をワインプレートで ハーブヴィネグレット&バーニャカウダソース	¥2,000- /2psn



WAGYU RAGU	・コラーゲンたっぷり北海道産赤毛和牛と京筍のラグーパスタ “豪快な”幅広リボン状パスタのパッパルデッレに絡めて	¥1,500-
CRAB TOMATO	・ズワイガニと季節野菜のトマトクリームスパゲティ 渡り蟹のエキスとミソをたっぷり含んだ濃厚完熟トマトソース	¥1,500-
 TAGLIOLINI	・静岡県長谷川さん“驚異的マッシュルーム”のタリオリーニ パルミジャーノレッジャーノに絡め、仕上げにフレッシュマッシュルームをたっぷりスライス	¥1,600-
VEGE PIZZA	・国産野菜の菜園風ピッツァ オレガノ香る自家製トマトソースに野菜をふんだんにトッピングしました	¥1,700-
TODAYS PASTA	・パスタ・オブ・ザ・デー 本日のシェフズパスタ STAFFまで!	¥1,500-



POISSON
魚料理

👍 AYU CONFIT	数量限定! 四万十天然鮎のコンフィ 春野菜&すじ青海苔リゾット添え <small>“日本最後の清流”高知県四万十川の天然鮎を四万十の塩と厳選オイルでコンフィにしました</small>	¥2,000-
SPANISH MACKEREL	千葉県産・旬の鯖のシンプルグリエ <small>ホタルイカと旬野菜・バスク風</small>	¥2,400-
HOMARD	オマール海老の香草バター焼き <small>ハーブバターで香ばしく焼き上げたオマール海老&濃厚な海老のスープを一口添えて</small>	¥2,500-
ABALONE	鮑と大根のヴァブール <small>アワビを蒸し焼きにして旨味を閉じ込めました 木の芽味噌&グリーンマスタードソース</small>	¥2,600-



VIANDE
肉料理

CHICKEN	宮崎県産地鶏のシンプルロティ ソース・ケッパー <small>柔らかい鶏皮はパリパリにロースト 相性の良いケッパーを効かせたソースをかけて</small>	¥2,200-
BAVETTE	国産牛ハラミの鉄板ステーキ 粒マスタードソース <small>塩麹でマリネした牛ハラミ肉を鉄板で豪快に焼き上げます 付合せに彩り野菜をモリモリ添えて</small>	¥2,400-
PORK	群馬県「せせらぎポーク」ロースト オーガニックバルサミコソース <small>赤身と脂のバランスの良いブランド自然有機豚を濃縮バルサミコビネガーソースで</small>	¥2,400-
MILANESE	仔牛のミラネーゼ パルミジャーノの香草パン粉焼き <small>イタリア産黒オリーブのタブナード 春野菜&ペコリーノローマチーズを削って</small>	¥2,600-
IBERICO	イベリコ豚ベジョータの地中海風トマト煮込み <small>「ゴチになります」にも登場! イベリコ肩ロースをじっくり柔らかく煮込みました</small>	¥2,600-
👍 CROSS BURG	北海道「神内和牛あか」×フォアグラの『クロスバーグ』 <small>赤毛和牛とフォアグラのスペシャリティハンバーグ ハーブの香り&黒トリュフソース</small>	S ¥2,000- M ¥3,700-



DESSERT
デザート

CREMET D'ANJOU	クレームダンジュ 苺&ミックスベリーとともに	¥800-
👍 CREME BRULEE	ゴルゴンゾーラのクレームブリュレ 蜂蜜のグラスのせ	¥800-
CASSATA	リコッタチーズのイタリアンアイスクーキ『カッサータ』	¥800-
HAZELNUT	ヘーゼルナッツ&ショコラのムース バニラのグラス添え	¥800-
CHEESE CAKE	高橋農園ビーツのチーズクーキ ヨーグルトのソルベ	¥800-
CHOCOLAT	クレーム・オ・ショコラ オレンジを添えて	¥800-