

厳選した日本 & 世界各地の“美味しい”を
『食で旅する=Journey』プリフィックコース
「旬産旬消」「医食同源」をもとに閃いた
渾身の料理を季節替わりに提供いたします

6,500yen



Amuse

恵みと労りの極みの秘伝スープ『ブイヨン・ド・レギューム』

Palette

- ・ デイルでマリネしたスズキの洗い 塩レモンのタブナード
- ・ 彩り夏野菜のテリーヌ 山葵香るレムラードソース
- ・ 山口県産サザエのつぼ焼き にんにく&イタリアンパセリのブルゴーニュ風
- ・ 有頭“天使の海老”のカダイフ巻き 南仏の香り
- ・ 北海道産蝦夷鹿のたたき ミックスベリーのバルサミコソース

Poisson

- ① 長崎県産甘鯛の松笠焼き オレンジ香る人参のクーリ
- ② 四万十川天然鮎のコンフィ×蕁のフュメ 山椒味噌&西瓜【+1,000円】

Viande

- ① 石川県能登の天然猪肉 山椒風味のソース・ヴァンルージュ
- ② 北海道「神内和牛あか」×フォアグラの『クロスバーグ』【+1,000円】
- ③ 漢方和牛サーロインのグリエ 牡蠣のソース・ボルドレーズ【+1,500円】

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

Dessert

- ① アナナスのフレッシュコンポート パッションフルーツとエピスのブランマンジェ
- ② 長野県・三井農園の桃&トウモロコシの神隠し プラムのソルベを添えて
- ③ 石川県・野口さん家の完熟梅のクレームダンジュ 赤紫蘇のジュレ
- ④ “デザートよりチーズがお好き” 本日のフロマージュ盛合せ【+500円】

