

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

- ・岩手県産ゴマサバ×秋茄子のタルティーヌ
- ・パルマ産プロシュート×長野県産葡萄 フユメの薫りをまとって
- ・熊本県産カリフラワーのエスプーマ 生雲丹&コンソメジュレ
- ・八丈島モツアレラのフリット アンチョビトマトのアクセント 八丈島フルーツレモン添え
- ・鴨むね肉のタタキ 五城目キイチゴのヴィネグレットソース

### *Poisson*

- ① 北海道枝幸漁港帆立×盛岡県産茸のポワレ トピナンプールのブルーテ
- ② 天然オマール海老のロティ 仏産ジロールのガルビュール【+1,000円】

### *Viande*

- ① 仔牛ロース肉&リードヴォーのブランケット 武井ファームの無農薬ポワロージュンヌ
- 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 岩手県産短角牛×ビーツのタリアータ ソース・ポルト 黒トリュフのアクセント【+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 ベリー産ショコラのキャラメルブリュレ トンカ豆×エスプレッソのグラス添え
- ② 長野県産“幻の青林檎”「ブルムリー」のタルトタタン ゴルゴンゾーラのムース&ローズマリーのグラス
- ③ 愛媛の和栗×長野県・西沢農園の無花果のモンブラン仕立て カシス&山椒
- 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】

