

鮎のコンフィ・牛タンの低温調理・地蛸のマリネ

三崎マグロと毛蟹、ウニを一皿に キャビアを添えて

鮑の海藻バター焼き パプリカのソースと獅子唐のコンディモン

本日の鮮魚の天火焼き サフランとハーブオイルのナージュ仕立て

葉山牛の炭火焼き 大葉の香るシェリービネガーのソースで

ライチと薔薇のジュレ 赤桃のソルベ

ココナッツとパイナップルのヴァシュラン

コーヒー

小菓子