

姫様の卵のスクランブルエッグ・三浦サーモンと青りんごのタルタル

伊勢海老の海藻バター焼き

三崎マグロと塩水ウニ トマトコンソメジュレとワサビのクリーム

鮑のポワレ トリュフリゾット 露の臺のコンディマン

本日の鮮魚を天火焼きで 柚子胡椒と生ハムのスープで

葉山牛の炭火焼 三浦野菜と共に 白味噌のソースと胡椒ペーストのアクセント

蜜柑のコンポートと練乳ソルベ ルイボステイージュレを添えて

抹茶のムースと苺のパバロア 柚子ソース

コーヒー

小菓子