

秋鯖のリエット、オシェトラキャビアと甘えびのタルトレット
雉のスープ
カマスと落花生のベニエ

三崎マグロのマリネと根セロリのアンサンブル 発酵人参のヴィネグレット

フォアグラのポワレとセップ茸のリゾット 姫様の卵と共に

鮮魚の天火焼き モンサンミッシェルのムール貝とサフランの香り

葉山牛の炭火焼き カンポットペッパーのポワブラードソース

渋皮栗のシロップ煮と洋梨のジュレ 柚子風味の洋梨ソルベ

リンゴと薩摩芋のコンポテ入り ムースパンデピス 赤ワインソース

コーヒー