

冬メニュー
(12月26日～12月31日)

オシェトラキャビアと魚介のタルタル ブリニを添えて

毛蟹と里芋のプレッセ 日本酒風味のフォアグラテリーヌ

鮑のポワレ 発酵人参とシェリーヴィネガーの熟成香

伊勢海老のパイ包み焼き エストラゴン風味のオマールソースで

鮮魚の天火焼き 茸と牛蒡のラビオリ コンソメポワソンと生ハムのソース

葉山牛の炭火焼き 地野菜の付け合わせ 黒トリュフのソースと共に

バラとハイビスカスのジュレとリンゴのコンポート ライム風味の紅玉ソルベ

キャラメルチョコと赤果実のムース キルッシュ風味

コーヒー