

Menu de Printemps 2026

初ガツオのタルタルとオシェトラキャビア
姫様の卵と三浦産春キャベツ

新玉葱と蛤のスープ 春野菜を合わせて

ホワイトアスパラガスとフォアグラのキャラメリゼ
葉山夏みかんのソースで

伊勢海老のポワレ
サフランリゾットと春トマトのロティ
ヴェルモットのソース

本日鮮魚のグリエ
葉山わかめのソテーとウドのピクルス
シェリー酒ヴィネガーのソース

葉山牛の炭火焼 地野菜のバリエ
グリーンペッパーのソース

ベルガモット香る白ワインジュレ
レモンヨーグルトのソルベ

“フルリール”
苺のムースと蓬クリーム 桜風味の泡

コーヒー