

Menu de Printemps

2026

ムニユ・ドウ・プランタン 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