

Menu du début d'été 2026

ムニユ・ドウ・デビュー・デテ 2026

江戸前穴子とテリーヌフォアグラのプレッセ
ルビーポートのワインジュレ

新じゃがいものヴィシソワーズ仕立て
姫様卵黄のコンフィとグリーンピースムース
オシェトラキャビアと共に

黒潮金目鯛と三浦サーモンのタブレ
湘南ゴールドのコンフィチュール

花ズッキーニで包んだオマール海老と帆立のセビチェ
初夏の玉蜀黍クリーム
オマール海老のコンソメジュレ

鮑のローストと赤茄子を合わせて
ローズマリーとバルサミコのソースで

本日の鮮魚のポワレ
丘ひじきとモズクのソース 酢橘の香り

葉山牛の炭火焼 新玉葱と塩レモンのコンディメント
ゲランド塩を添えて

エルダーフラワーとカモミールのジュレ
カカオパルプのソルベ

“ラ・ヴィ・アン・ローズ”
バラとリュバーブのヴァシュラン

コーヒー