

# Menu du début de l'été 2026

ムニユ・デュ・デビュ・ドウ・レテ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  
蒸し毛蟹とフナイユのピクルス 生姜のアクセント

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”  
バラとリュバークのヴァシュラン

コーヒー

小菓子