

オーキッドディナー

Orchid Dinner

甘海老と長茄子のガトー仕立て うずら卵のポーチを添えて
Gâteau of Sweet Shrimp and Long Eggplant with Poached Quail Egg

蕪のエアリーなヴルーテ クミン香る蕪の葉のエチューベ
Airy Turnip Velouté and Etuvée of Turnip Greens with a Hint of Cumin

藁で燻した戻り鰹のコンフィ
柚子風味のバターソース
Straw-smoked Bonito Confit with Yuzu-flavored Butter Sauce

鹿肉のロースト ポワヴラードソース
芋餅風さつま芋のガレット添え
Roast Venison with Poivrade Sauce and Sweet Potato Galette

黒糖風味のモンブラン カシスソースとともに
ほうじ茶のエスプーマをアクセントに
Brown Sugar-flavored Mont Blanc with Cassis Sauce Accented
with "Hojicha" Espuma

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

¥ 16,000

オーキッドディナー

Orchid Dinner

甘海老と長茄子のガトー仕立て うずら卵のポーチを添えて
Gâteau of Sweet Shrimp and Long Eggplant with Poached Quail Egg

蕪のエアリーなヴルーテ クミン香る蕪の葉のエチュベ
Airy Turnip Velouté and Etuvée of Turnip Greens with a Hint of Cumin

藁で燻した戻り鰹のコンフィ
柚子風味のバターソース
Straw-smoked Bonito Confit with Yuzu-flavored Butter Sauce

黒糖風味のモンブラン カシスソースとともに
ほうじ茶のエスプーマをアクセントに
Brown Sugar-flavored Mont Blanc with Cassis Sauce Accented
with "Hojicha" Espuma

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

¥12,000

オーキッドディナー

Orchid Dinner

甘海老と長茄子のガトー仕立て うずら卵のポーチを添えて
Gâteau of Sweet Shrimp and Long Eggplant with Poached Quail Egg

蕪のエアリーなヴェルーテ クミン香る蕪の葉のエチューベ
Airy Turnip Velouté and Etuvée of Turnip Greens with a Hint of Cumin

鹿肉のロースト ポワヴラードソース
芋餅風さつま芋のガレット添え
Roast Venison with Poivrade Sauce and Sweet Potato Galette

黒糖風味のモンブラン カシスソースとともに
ほうじ茶のエスプーマをアクセントに
Brown Sugar-flavored Mont Blanc with Cassis Sauce Accented
with "Hojicha" Espuma

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

¥12,000