

- Menu -

旅の始まりの一品  
林檎 カマンベールチーズ  
**Pomme Fromage Camembert**

帆立貝 セロリラブのレムラード  
シャンパニュ風味のサバイヨンとフランス産キャビア  
Noix de St-Jacques et Rémoulade de Céleri-rave,  
Savayon et Caviar Osciètre  
Laurent-Perrier La Cuvée

金華豚と海老芋コンフィ  
シュークルートのエッセンス  
“Kinkatō” et Confit de Taro, Essence de Choucroute  
Riesling Clos-Ste-Hune 2018 Trimbach

アンコウの赤ワイン煮  
Lotte de Mer au Vin Rouge  
Morey-Saint-Denis 2017 Dujac

青森県産シャモロックの低温調理  
コンテチーズとヴァン・ジョー香るシュブレームソース  
Suprême de “Shamo-rock” d’Aomori Cuit Sous-Vide,  
Le Fromage “Comté” et Sauce au Vin Jaune  
Château Chalon 2016 Courbet

ミラベルのロースト ブルーチーズのクリームとほのかなスパイスの香り  
Mirabelle rôtie à la crème de fromage bleu et aux épices  
Calvados 30ans Château du Breuil

食後的小菓子とコーヒーまたは紅茶  
Petits fours, Café ou Thé