

## - Menu Découvertes -

始まりのお愉しみ  
Overture

さよりの昆布締めと彩り野菜の“ガルグイユ”  
Kombu-Cured “Sayori” with Colorful Vegetable Gargouillou

季節野菜の一皿  
Dish of Seasonal Vegetables

鮎魚女のポワレ 乳酸発酵の春キャベツ  
クリアに仕上げたブイヨンと新緑のハーブオイル  
Sautéed “Ainame” with Lactic Fermented Spring Cabbage  
Clear Bouillon and Fresh Green Herb Oil

仔羊背肉のローストと薫り高いエッセンス  
山菜に緑豆のフランセーズ 蔦の薑のタプナード  
Roasted Lamb Rack with Aromatic Essence  
Mountain Green and Mung Beans à la Française with Butterbur Bud Tapenade

柑橘とヨーグルトのソルベ  
Citrus and Yogurt Sorbet

苺と葉わさびとお米のデグリネゾン  
A Variation of Strawberry, Wasabi Leaves and Rice

食後の小菓子とコーヒーまたは紅茶  
Confectionery and Coffee or Tea

¥ 27,000 (消費税・サービス料込)

食材によるアレルギーのあるお客様はあらかじめスタッフにお申し付けください。  
Should you have any food allergies or special dietary restrictions, please notify us beforehand.

## - Déjeuner -

始まりのお愉しみ  
Overture

ピスタチオ香るグリーンアスパラガスとほたるいか  
セリ風味のクスクス 能登産いしるのヴィネグレット  
Pistachio-Scented Green Asparagus and Firefly Squid  
with Cress-Infused Couscous and Noto Ishiru Vinaigrette

季節野菜の一皿  
Dish of Seasonal Vegetables

桜鯛と蛤 旬の春野菜とハーブの香り  
魚介ブイヨンと焦がしバターのエミュルション  
“Sakuradai” and Clams with Seasonal Spring Vegetables with Herb Aroma  
Seafood Bouillon with Browned Butter Emulsion



岩手県産ホロホロ鳥と薫り高いエッセンス  
新じゃがいものリヨネーズと緑豆のフランセーズ  
Guinea Fowl from Iwate with Aromatic Essence  
New Potatoes à la Lyonnaise and Mung Beans à la Française



柑橘とヨーグルトのソルベ  
Citrus and Yogurt Sorbet

ベルガモットと林檎のシブースト スパイスの香りとともに  
Bergamot and Apple Chiboust with a Hint of Spice

食後の小菓子とコーヒーまたは紅茶  
Confectionery and Coffee or Tea

¥17,000 (消費税・サービス料込)

※ 上記メニューより、 (魚 または 肉料理) をお選びいただき、 の料理を除いたショートコース

¥14,000 (消費税・サービス料込)

You may enjoy the above course for 14,000 yen by choosing meat or fish as a main dish  
with other menu items except a dessert marked with a ginkgo leaf.

メニューは変更になる場合がございます。  
Menus are subject to change.

## ひと味違うご提案を

---

下記のお料理を追加いただけます。  
You may add the following dishes for additional charges.

- 黒いきらめく宝石フランス産オセトラキャビアにコンディメントを添えて  
French Ossetra Caviar with Condiments

+ ¥12,600～ (10g～)

- 和牛で仕上げた琥珀色に輝くダブルコンソメ  
Beef Double Consommé

+ ¥4,800 (1名様)

デミタスカップ

Beef Double Consommé, Demitasse Cup

+ ¥2,000 (1名様)

- プラトー・ド・フロマージュ  
Cheese Platter

+ ¥4,000 (1名様)

---

コースの一品を下記のお料理に変更いただけます。  
You may replace one of your dishes with the below for an additional charge.

- 熊本県産あか牛のロースト 蔦の臺のタップナード  
山菜と緑豆のフランセーズ  
Roasted “Aka-ushi,” Butterbur Bud Tapenade  
Mountain Green and Mung Beans à la Française

+ ¥4,000 (1名様)

- 備長炭と桜で燻した和牛フィレと新玉葱  
木の芽の香る筍のバリゲールと蔦の臺  
Binchotan and Cherrywood-Smoked Wagyu Beef Fillet with New Onion  
Bamboo Shoots à la Barigoule Scented with Kinome and Butterbur Buds

+ ¥7,000 (1名様)

- 伝統のクレープシュゼット (2名様より)  
Crêpe Suzette (for 2 or more people)

+ ¥3,000 (1名様)

表示料金は、消費税・サービス料15%が含まれております。  
The price includes consumption tax and 15% service charge.

## -Dessert Wagon Lunch-

始まりのお楽しみ

### Overture

ピスタチオ香るグリーンアスパラガスとほたるいか  
セリ風味のクスクス 能登産いしるのヴィネグレット  
**Pistachio-Scented Green Asparagus and Firefly Squid  
with Cress-Infused Couscous and Noto Ishiru Vinaigrette**

和牛で仕上げた琥珀色に輝くダブルコンソメを小さなカップで  
**Beef Double Consommé**

---

桜鯛と蛤 春野菜とハーブの香り  
魚介ブイヨンと焦がしバターのエミュルション  
**“Sakuradai” and Clams with Seasonal Spring Vegetables with Herb Aroma  
Seafood Bouillon with Browned Butter Emulsion**

または or

岩手県産ホロホロ鳥と薫り高いエッセンス  
新じゃがいものリヨネーズと緑豆のフランセーズ  
**Guinea Fowl from Iwate with Aromatic Essence  
New Potatoes à la Lyonnaise and Mung Beans à la Française**

---

コーヒーまたは紅茶

**Coffee or Tea**

デザートワゴンよりお選びください

**Dessert Wagon**