

季節のコース ¥9,900

6月1日(土)～8月末頃まで

海老と胡瓜の砵巻き
Prawn & Cucumber Roll

水ナスとシーフードのサラダ
Eggplant & Seafood Salad

殻付きホタテ 澄んだトマトのスープ仕立て
Half Shelled Scallop, Tomato Consomme Soup

トランペット茸とジロル茸のフラン
Mushroom Flan,
Trompettes de la Mort & Girolles

米澤豚バラ肉の低温調理 トリュフソース
Low-Temperature-Cooked Yonezawa Pork Belly,
Blak Truffle Sauce

レモンのデザート
Lemon Dessert

コーヒー
Coffee

※食材の入荷状況によっては内容が変更になる場合がございます。ご了承ください。
9月以降は秋の季節コースとなります。

The menu may change depending on the stocks.

※お支払価格にはチャージ料 550 円(税込) が加算されます。