季節のコース　　¥9,900

3月1日（金）～5月初旬くらいまで

春の3種盛り合わせ
Spring Bites

国産ツブ貝のテリーヌ　乾燥菜花
Whelk Shell Terrine Dried Field Mustard

仏産ホワイトアスパラガス　種鶏のダブルコンソメスープ
French White Asparagus, Chicken Consomme

アオリイカの低温調理　バジルソース
Bigfin Reef Squid, Low-Temperature-Cook

七谷鴨モモ肉とモリーユ茸の治部煮
Simmered Nanatani Duck Thigh

イチゴのデザート
Strawberry Dessert

コーヒー
Coffee

※現メニューはホワイトアスパラの入荷が止まり次第終了となります。
例年ゴールデンウイーク前後までの入荷となります。
それ以降にご予約をいただいた場合は別メニューでご対応させていただきますのでご了承ください。

季節食材を使用しているため、食材の入荷状況によっては内容が変更になることがございます。
ご了承ください。
6月以降は夏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。