

季節のコース

¥9,900

3月2日(木) ~ 5月6日(土)頃まで

生白魚のテリーヌ

Japanese Ice Fish Terrine

ツブ貝と菜花のマリネ

Whelk Shell & Field Mustard Marinade

仏産ホワイトアスパラガス ダブルコンソメスープ

French White Asparagus, Chicken Consomme

アオリイカの Pasta 風

Bigfin Reef Squid Noodle

米沢豚バラ肉の低温調理

Yonezawa Pork Belly, Low-temperature Cook

クレープ オレンジソース

Crepe, Orange Sauce

コーヒー

Coffee

※メインを『ピレネー産ルジェ 鴨ムネ肉の低温調理+フォアグラ』に変更できます。(add ¥1,650)
変更をご希望の方はご予約の際にお伝えください。

※仕入れ状況により若干内容に変更がある場合がございます。

春のコースはホワイトアスパラが無くなり次第終了となります。

通常であれば5月初旬まで入荷していましたが、コロナ以降入荷が安定していないため、突然入荷が止まることもございます。先の予約の方はご了承ください。

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。