

おまかせコース (Degustation Course)

4500 yen

Chef's choice Please let us know what you can't eat (allergies)

冷たい前菜 / Cold appetizer

殻付き生牡蠣	1P 480 / 6P 2400	Raw oyster
苺とスナップエンドウのリコッタチーズ白和え	900	Strawberry & pea with ricotta cheese
クレソンとマッシュルームのサラダ	900	Watercress & mushroom salad
サゴシと山菜のマリネ	1300	Carpaccio spanish mackerel & edible wild plants
田舎風パテ、豚リエット、サラミ盛り合わせ	1500	Assorted charcuterie (Pork pate, rilette, salami)
生ウニと赤海老のコンソメジュレ	1600	Consomme jelly with sea urchin & shrimp

温かい前菜 / Hot appetizer

フォアグラつくね	800	Grilled foie gras dumpling
オニオングラタンスープ	900	Baked French onion soup
筍の炭火焼き ~フキノトウのタブナード~	1300	Grilled Bambooshoot
ホタルイカと菜の花のアヒージョ	1600	Dish fried firefly squid in garlic oil (Ahijo)
オマール海老のスクランブルエッグ	1900	Scrambled egg with lobster

炭火焼き / Charcoal grill

穴子 ~ワイルドライスリゾット添え~	1800	Grilled regional conger with rizotto
鴨もも肉のコンフィ	2200	Confited duck
蝦夷鹿 ~ソースポワブラード~	2500	Grilled regional venison
花悠仔豚 ~カシューナッツソース~	2800	Grilled regional piglet

別途消費税、テーブルチャージ400円頂戴いたします

The price doesn't include consumption tax. There is a customay cover charge of 400yen.