

旬粹
¥11,000

～前菜～

水菜浸し 胡麻豆腐 雲丹
千枚蕪寿司 厚焼き玉子
鶏松風 菊花蕪 金柑 公魚甘露煮 梅麩

～お椀～

帆立真丈 手毬麩 青味 柚子

～お造り～

鯛 鮪 烏賊 帆立 海老

～合肴～

湯葉茶碗蒸し
銀餡 柚子胡椒

～煮物～

蕪 筍 海老芋 青味
生姜 蟹餡

～焼き物～

蓼科牛ステーキ あしらい

～御飯～

炊き込み御飯
香の物 赤出汁

～水菓子～

季節のフルーツ

ブロー
¥11,000

～Amuse-Bouche～

彩りサラダと鰯の瞬間グリル
泡雪見立て柚子の香り

～Hors-d'œuvre～

科乃豚のコンフィ
マッシュルームとモッツァレラのグラチネ

～Les Potage～

白インゲン豆とトマトのポタージュ

～Les Poisson～

オマール海老のポワレと爪のベニエ
サフランの香り

～Granité～

本日のお口直しのグラニテ

～Les Viande～

和牛ロース肉の低温ロティ
ソース・レフォール

～Pain～
パン

～Dessert～

本日のお楽しみデザート

旬粹
¥11,000

～前菜～

黒豆みぞれ 鮫肝 ポン酢 薬味
千枚蕪寿司 厚焼き玉子 サーモン砵巻き
海老キャビア 栗蜜煮 公魚甘露煮 梅麩

～お椀～

帆立真丈 手毬麩 青味 柚子

～お造り～

鯛 鮪 烏賊 帆立 海老

～合肴～

湯葉茶碗蒸し
銀飴 柚子胡椒

～煮物～

蕪 筍 海老芋 青味
生姜 蟹飴

～焼き物～

蓼科牛ステーキ あしらひ

～御飯～

炊き込み御飯
香の物 赤出汁

～水菓子～

季節のフルーツ

ブロー
¥11,000

～Amuse-Bouche～

彩りサラダと鰯の瞬間グリル
泡雪見立て柚子の香り

～Hors-d'œuvre～

科乃豚のコンフィ
マッシュルームとモッツァレラのグラチネ

～Les Potage～

白インゲン豆とトマトのポタージュ

～Les Poisson～

オマール海老のポワレと爪のベニエ
サフランの香り

～Granité～

本日のお口直しのグラニテ

～Les Viande～

和牛ロース肉の低温ロティ
ソース・レフォール

～Pain～
パン

～Dessert～

本日のお楽しみデザート