

Menu

HALFコース

魚介と季節野菜の前菜

スープ

(蝦夷鹿のコンソメスープは+ ¥700(¥770))

魚料理 又は 肉料理

(メニューよりお選びください)

デザート

コーヒー

¥4800~

(税込 ¥5280~)

+ ¥1500(¥1650)にてフルコースも承ります

フルコース

アミューズブーシュ

魚介と季節野菜の前菜

フォアグラのソテー

スープ

(蝦夷鹿のコンソメスープは+ ¥700(¥770))

魚料理

肉料理

(メニューよりお選びください)

デザート

コーヒー

¥8000~

(税込 ¥8800~)

メインディッシュメニュー

ニュージーランド産 仔羊のロースト

4～6か月の乳飲み仔羊 肉質は柔らかく穏やかな香り

トスカーナ産 チンタセネーゼ豚のポワレ

旨味の強い赤身と体温で溶けるほどの上質な脂身が特徴

青森県産 バルバリー鴨胸肉のロースト /+ ¥400(¥440)

産まれも育ちも青森の鴨肉 しっかりとした旨味と噛むほどに広がる香り

A4 黒毛和牛バラ肉のシチュー

ポルト酒と赤ワインのソース /+ ¥700(¥770)

食感を残して仕上げた濃厚なバラ肉の煮込みを甘酸っぱいソースで

A4 黒毛和牛ヒレ肉のグリエ /+ ¥1500(¥1650)

しっとり柔らかく、程よいサシの入ったヒレ肉です