

Menu Agréable

Apéritif

アペリティフ

Amuse-bouche

アミューズブーシュ

Crème de châtaigne façon cappuccino

シャテーニュ栗のスープ カプチーノ仕立て

Tartelette au "BURI" sauce ravigote

寒ブリのタルトレット ソース・ラヴィゴット

"SAWARA" poêlée, sauce émulsion de cidre

サワラのポワレ シードルのエミュルション

Canard "GINGAMO" rôti aux légumes racine de saison

銀鴨のロースト 季節の根菜と共に

Glace au île de "KIKAI"

喜界島アイス

Mousse au mascarpone avec "YUZU"

マスカルポーネのムース 柚子の香り

Café biologique et mignardises

オーガニックコーヒーと小菓子

14,500

La sélection du sommelier pour un accord parfait avec les mets.

お料理に合わせたソムリエセレクトのワインペアリング

9,000



Menu Chef

*Menu proposé par le grand chef YOSHINO
et le chef de cuisine SAKAMOTO.
grâce aux ingrédients sélectionnés,
retrouvez la sensibilité et la création du chef Yoshino
à travers son approche des saisons.*

師 吉野とシェフ坂本のインスピレーションで構成する
おまかせメニューでございます

29,000

La sélection du sommelier pour un accord parfait avec les mets.

お料理に合わせたソムリエセレクトのワインペアリング

16,000

Si vous avez des allergies alimentaires, veuillez nous les mentionner lors de votre commande.

Notre prix incluant la taxe à la consommation et les frais de service

食材にアレルギーがあるお客様は、スタッフまでお気軽にお申し付け下さい。

金額にはサービス料と消費税が含まれております。

Menu Dégustation

Apéritif

アペリティフ

Ormeau en gelée

アワビのジュレ仕立て

*Crabe de "ZUWAI" et chou-fleur à l'étouffée, sauce
émulsion de beurre noisette*

ズワイガニとカリフラワーのエトウフェ ブール・ノワゼットの
エミュルション

Terrine de choux frisé aux truffes et foie gras

チリメンキャベツ、フォアグラ、黒トリュフのテリーヌ

Pot-au feu de sanglier

イノシシのポトフ

"KUE" à la dugléré

クエのデュグレレ

Chevreuil rôti, sauce grand veneur

エゾ鹿のロースト ソースグランヴヌール

Glace au île de "KIKAI"

喜界島アイス

"Surprise" d'opera

オペラのシュルプリーズ

Café biologique et mignardises

オーガニックコーヒーと小菓子

19,500

La sélection du sommelier pour un accord parfait avec les mets.

お料理に合わせたソムリエセレクトのワインペアリング

11,000