

SAKURA DINNER COURSE

6,500

SCRAMBLED EGGS WITH TRUFFLE

トリュフ入りスクランブルエッグ ブイヤード

-

APRICOT CRANBERRY GALANTINE, CHERRY MARINADE JAPANESE RADISHES, CARROT SESAME VINAIGRETTE SAUCE

アプリコットとクランベリーを巻いた桜姫鶏のガランティーヌ 色々な大根のマリネ 人参と胡麻のヴィネグレットソース

-

SCALLOP POELE, RED CABBAGE, SHISO, GREEN PEA PUREE, CHERRY REDUCTION SAUCE

北海道産ホタテのポワレ 紫キャベツと紫蘇のパピエ プティポワピューレと桜のレディクション

-

TRUFFLE CREAM RISOTTO

トリュフクリーム リゾット

-

ROASTED BEEF FILLET, SEARED EGG BUTTER SAUCE, TRUFFLES, SPRING VEGETABLES

牛フィレ肉のロースト エリザベス女王風 フレッシュトリュフと春野菜と供に

-

PAVLOVA, STRAWBERRY, TONKA BEAN ICE CREAM, TRUFFLE HONEY

苺を添えたパヴロヴァ トンカ豆のアイス トリュフ蜂蜜と供に

Taxes are not included. 300 yen per person per table will be charged.
価格は全て税別表示です。テーブルチャージとしてお一人様300円頂戴しております

SPECIAL SAKURA DINNER COURSE

8,000

SCRAMBLED EGGS WITH TRUFFLE

トリュフ入りスクランブルエッグ ブイヤード

-

APRICOT CRANBERRY GALANTINE, CHERRY MARINADE JAPANESE RADISHES, CARROT SESAME VINAIGRETTE SAUCE

アブリコットとクランベリーを巻いた桜姫鶏のガランティーヌ 色々な大根のマリネ 人参と胡麻のヴィネグレットソース

-

SCALLOP POELE, RED CABBAGE, SHISO, GREEN PEA PUREE, CHERRY REDUCTION SAUCE

北海道産ホタテのポワレ 紫キャベツと紫蘇のパピエ プティポワピューレと桜のレディクション

-

TRUFFLE CREAM RISOTTO

トリュフクリーム リゾット

-

SHRIMP AND SEA BREAM POELE, CULTURED BUTTER BOULE BLANC SAUCE, GINGER AND LEMONGRASS FLAVOR

桜海老と鯛のポワレ 発酵バターのブルブランソース しょうがとシトロネルの香り

-

ROASTED BEEF FILLET, SEARED EGG BUTTER SAUCE, TRUFFLES, SPRING VEGETABLES

牛フィレ肉のロースト エリザベス女王風 フレッシュトリュフと春野菜と共に

-

CHERRY CLAFOUTIS, SAKURA ICE CREAM, SOUR CREAM

チェリーのクラフィティ 桜のアイスクリームとサワークリーム 春の訪れ

Taxes are not included. 300 yen per person per table will be charged.
価格は全て税別表示です。テーブルチャージとしてお一人様300円頂戴しております