

MENU

比内地鶏卵のポッシュェ
生ハムとアスパラガス
トリュフ風味のヴィネグレット

Mature eggs, raw ham and asparagus

フォアグラのソテー 小坂産アカシア
はちみつのガストリック 彩りサラダ添え

Saute of foie gras

陸奥湾産帆立と
あきたこまちのポタージュ
いぶりがっこのアクセント

Scallop and rice potage

十和田湖ひめますのヴィエノワーズ
奥入瀬溪流のスタイルで

Kokanee viennois

国産牛フィレ肉のグリエ
山葡萄と赤ワインのソース

Grille of domestic beef fillet

青森産りんごとパイのコンポジション

Composition of apple and pie

パン
Bread

コーヒー
Coffee

¥ 12,500

※写真はイメージです。

キュイジーヌディナー Cuisine dinner

