

~Cadeaux de la ferme~

春の訪れを感じさせるホワイトアスパラガスやグリーンアスパラガスを
ふんだんに使用した期間限定のコースメニューです。

Amuse bouche お食事前の軽い一皿

Salade blanche サラダ ブランシュ
cuttlefish from Ehime and green purée 愛媛県産 甲烏賊とグリーンのパュレ

White asparagus mousseline ホワイトアスパラガスのムースリーヌ
fresh tomato coulis フレッシュトマトのクーリー

Chilled foie gras 冷製フォアグラ
with strawberry and flower jelly 苺と花のジュレ

Pie wrapped white asparagus ホワイトアスパラガス パイ包みで
citrus flavored fromage blanc 柑橘風味のフロマージュブラン

White asparagus, raw and beignet style ホワイトアスパラガス フレッシュスタイルとベニエ
with seafood and spring sprouts おすすめの海の幸と春の新芽

Roasted lamb loin from Sisteron, France フランス シストロン産 仔羊背肉のロティ
green asparagus mimosa style グリーンアスパラガスのミモザ

or または

Grilled Japanese beef 黒毛和牛のグリエ
mellow red wine sauce 芳醇な赤ワインのソース
with green asparagus gratin グリーンアスパラガスのグラチネ

Sakura jelly, fig and raspberry sorbet 桜のゼリー イチジクとラズベリーのソルベ添え

Coffee and petit four コーヒーと小菓子

¥19,800

Please let our staff know if you are allergic to any of the seven specified allergenic ingredients
(prawns, crab, wheat, buckwheat, eggs, milk, peanuts).

特定原材料7品目食物アレルギー(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生)をお持ちのお客さまは、係にお申し出ください。

It is difficult to obtain accurate information on food allergies other than those relating to the following seven specified ingredients
therefore, we only indicate the above seven specified ingredients. We ask for your understanding in advance.

特定原材料7品目以外の食物アレルギーにつきましては、正確な情報を入手することが困難であるため
特定原材料7品目のみ対応をいたしております。あらかじめご了承ください。



えび
Shrimp



かに
Crab



小麦
Wheat



そば
Buckwheat



卵
Egg



乳
Milk



落花生
Peanut