

2025/4/21 ~

Hommage
オマージュ

Amuser

料理長の遊び心をお皿の上ののせて
Amuse

Terrine de foie gras

フォアグラのテリーヌ ちょうちょ仕立てガーデン風
Foie Gras terrine

Soupe de petits pois à la royale

グリーンピースのスープ カレー風味のクリームフェット ロイヤル仕立て
Green pea soup royal style

Scomber mi-cuit sauce herbes

駿河湾産鯖のミ・キュイ エルブソース
Spanish mackerel semi-cooked with herb sauce

Bœuf poché à la "shabu-shabu" aux wasabi et sel

短角牛赤牛のしゃぶしゃぶ仕立て 静岡県産わさびと岩塩で
Poached beef "shabu-shabu" with wasabi and salt

Avant dessert

アヴァンデセール
First dessert

Dessert du jour

本日のデザート
Today's dessert

Café ou thé noir japonais

スペシャルティコーヒー or いわた和紅茶
Coffee or Japanese black tea

Pain

くるみパン・ライ麦パン
Bread

20,000

À POINT
ア・ポワン

Amuser

最初の小さな一口
Amuse

Hors d'œuvre suisse de maïs gelée de melon poisson

シャボンをもった野末農園甘々娘のムースと磐田メロンのジュレ
駿河湾産魚介類達の競演

Hors d'œuvre corn mousse melon jelly seafood

Chaudière de palourdes

浜名湖産蛤を使ったクラムチャウダー
Clam chowder

Poisson grillé sauce beurre blanc oursin

駿河湾産甘鯛の怒りんぼ焼き ウニ入りブルブランソース
Grilled fish white wine sauce sea urchin

Langue de veau braisée aux foie gras poêlé et sauce poivre vert

仔牛のタン赤ワイン煮込みとフォアグラソテー磐田の春野菜
Braised veal tongue with sautéed Foie Gras green pepper sauce

Dessert du jour

本日のデザート
Today's dessert

Café ou thé noir japonais

スペシャルティコーヒー or いわた和紅茶
Coffee or Japanese black tea

Pain

くるみパン・ライ麦パン
Bread

10,000