

Festival

磐田の収穫祭

Amuse

ワンスプーン

Crab and Asparagus salad Mimosa style

ズワイガニとアスパラのミモザ仕立て 磐田産野菜を添えて

Soup Pumpkin Royal style with Curry flavor

バターナッツカボチャのクリームスープ ロワイヤルを添えて

カレー風味のグラチネ仕立て

Seafish Wrapped in Kadaif and Baked with Butter sauce

駿河湾産鮮魚のカダイフ焼き 浜名湖産青のり入りブルブランソース

Grilled Chicken with Ginger sauce

名古屋コーチンのグリル 磐田産旬野菜添え ジャンジャンブルソース

Today's Dessert

本日のデザート

Coffee or Japanese black tea

コーヒー or いわた和紅茶

Bread

パン

10,000

Please note: Menu may vary depending on weather, season, and availability.

※天候や季節、仕入れ状況などの影響により、予告なくメニュー内容が変更となる場合がございます。

Feast

料理の競演

Amuse

尾上総料理長の遊び心

Carrot, Passion fruit and Crab Salad

キャロットパッションとズワイ蟹のサラダ オニオンムースを添えて

Onion Gratin Soup

オニオングラタンスープ

Milt Muniere with Spinach and Sauce cream of mushroom

白子のムニエル ほうれん草ソテー添え

富士産マッシュルームのクリームソース

Beef grillé sauce poivre vert

森町姫牛ロースのグリル タイムの香り 旬野菜のグラタン添え グリーンペッパーソース

Today's Dessert

本日のデザート

Coffee or Japanese black tea

コーヒー or いわた和紅茶

Bread

パン

15,000

Please note: Menu may vary depending on weather, season, and availability.
※天候や季節、仕入れ状況などの影響により、予告なくメニュー内容が変更となる場合がございます。

Extreme

美食探求

Amuse

お皿の上の小宴

Sae Bream ,Trout marine Mille-feuill style with Saltwort and Beef tail

真鯛とトラウトのマリネ ミルフィーユ仕立て おかひじきとテールのアクセント

Homard Consomme with Homard in Ravioli

コンソメ・オマールスープ

オマール海老のラビオリを浮かべて

Sea Bream and Seafish mousse in a pastry shell with Butter sauce

真鯛と近海鮮魚ムースのパイ包み焼き シソの香りをまとわせて ブールブランソースとともに

Roast rabbit meat stuffed Foie Gras with sauce Triffe

仔ウサギの鞍下肉 詰め物ロースト トリュフソース

Avant dessert

アヴァンデセール

Today's Dessert

本日のデザート

Coffee or Japanese black tea

コーヒー or いわた和紅茶

Bread

パン

20,000

Please note: Menu may vary depending on weather, season, and availability.

※天候や季節、仕入れ状況などの影響により、予告なくメニュー内容が変更となる場合がございます。