

Départ

デパール

Amuse

小さなお楽しみ

Burrata and Prosciutto Salad with Balsamic Sauce

ブラーータと生ハムのサラダ バルサミコソースと共に

Potage Parmentier

ポタージュパルマンティエ

Pan-Seared Fresh Fish from Suruga Bay with Sea Urchin Beurre Blanc Sauce

駿河湾産鮮魚のポワレ ウニのブルーブランソース

Roasted Duck with Foie Gras, with Red Wine Sauce

鴨のロティ フォアグラ添え 赤ワインソース

Banana Butter Kuglof

バナナバタークグロフ

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。

Milieu

ミリュー

Amuse

小さなお楽しみ

Sea Urchin and New Onion Panna Cotta with HAL Caviar

ウニと新玉ねぎのパンナコッタ HAL CAVIAR添え

Soupe de Poireaux

スープドウポワロー

Grilled Abalone with Liver Sauce

鮑のグリエ 肝ソース添え

Braised Domestic Beef in Bordeaux Wine

国産牛肉のボルドー煮込み

Pear and Milk Tea Mousse

洋ナシとミルクティーのムース

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。

Défi

ディフィ

Amuse

小さなお楽しみ

Seared Spanish Mackerel in a Cylindrical Style with Winter Vegetables

炙り鰯のセルクル仕立て 冬野菜と共に

Bouillabaisse

ブイヤベース～ GREENITYスペシャリテ～

Roasted Lobster with Sauce Américaine

オマール海老のロティ アメリケーヌソース

Grilled Beef Fillet with Truffle Sauce

牛フィレのグリエ トリュフソース

Affogato

アフォガード

Chocolate & Orange

ショコラオランジュ

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。