

Chic

シック

Amuse

一口のお楽しみ

Salmon mi-cuit with avocado guacamole

サーモンミキュイ アボカドワカモレとともに

Spring onion potage

新玉ネギのポタージュ

Fresh fish with brandade and green vegetable purée

鮮魚とブランダード添え 青菜のピューレ

Roasted pork with whole-grain mustard sauce

豚肉のロティ 粒マスタードソース

Strawberries with fromage blanc

フレーズフロマージュ

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。

Bonheur

ボヌール

Amuse

一口のお楽しみ

White asparagus and prosciutto salad with a small egg

ホワイトアスパラと生ハムのサラダ

～小さな卵を添えて～

Carrot potage

人参のポタージュ

Fresh fish persillade with white wine sauce

鮮魚のペルシャード 白ワインソース

Grilled Japanese beef fillet with red wine sauce

国産牛フィレのグリユ 赤ワインソース

Strawberry-vanilla opera-style cake

いちごバニラのオペラ風

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。

Tile

エル

Amuse

一口のお楽しみ

A duet of lobster and scallops

オマール海老とホタテの競演

Beet potage

ビーツのポタージュ

Pan-seared fresh fish topped with truffle butter, served with spring vegetables

鮮魚のポワレ トリュフバターのせ 春野菜添え

Grilled Shizuoka beef with a hint of white sesame, served with Port-Madeira sauce

静岡県産牛のグリユ 白ゴマの香り ポルトマデラソース

Citron crème

シトロンのクレム

Strawberry mille-feuille

いちごのミルフィーユ

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。