

Chef's selected course

8,500-

杉本シェフにお任せ頂く季節のコース

Amuse-bouche

蕎麦粉のひとくちパイ、自家製コンビーフ添え
Buckwheat small pie with homemade corned beef

Entrée

カナダ産ムール貝のマリニエール
Mussels steamed in white wine

Légume

フランス産 ホワイトアスパラのサラダ、ポーチドエッグ添え
Salad French white asparagus

Poisson

鯖のソテー、ブルブランソース
Sautéed spanish mackerel

Plat

国産牛ロースの炭火焼き、トリュフソース
Charcoal-grilled Japanese beef

Rizotto

古代米リゾット、駿河湾産 桜エビのトマトソース
Sakura shrimp tomato sauce

Dessert

フランボワーズのクリームチーズ、タイムの香りのマドレーヌ
桜のメレンゲ、ソルベ
Raspberry cream cheese, Madeleine, sherbet

食材のお好み、アレルギーなど事前にお伝え下さいませ。
If you have any allergies or foods you can't eat, please let me know

お店の情報はこちら

