

Nice

*Amuse-bouche* - 先付 -

聖護院大根のムース 最中 焼唐墨

*Hors-d'œuvre premier* - 前菜 -

菊菜 焼舞茸のお浸し 博多とよみつひめの天麩羅 粟麩田楽  
雲丹 焼き茄子 長芋のジュレ寄せ

*Hors-d'oeuvre deuxieme* - 造り -

本日のお造り盛り合わせ

*Poisson* - 魚料理 -

太刀魚のロースト マスタードソース

*Viande* - 肉料理 -

丹波赤鶏の低温ロースト 金山寺味噌風味の赤ワインソース

*Les riz* - 小野の釜飯 -

下記より好きな一品をお選びください

1. 釜揚げしらす 万願寺獅子唐 枝豆
2. 穴子 里芋 山椒 大葉 胡麻
3. 豚そぼろ 賀茂茄子 茗荷 京揚げ

穴子真丈と生あおさの味噌汁

*Dessert* - デザート -

桃のポタージュ ヨーグルトアイス添え

5,800-

Lyon

*Amuse-bouche* - 先付 -

聖護院大根のムース 最中 焼唐墨

*Hors-d'œuvre premier* - 前菜 -

菊菜 焼舞茸のお浸し 博多とよみつひめの天麩羅 粟麩田楽  
雲丹 焼き茄子 長芋のジュレ寄せ

*Hors-d'oeuvre deuxieme* - 造り -

本日のお造り盛り合わせ

*Poisson* - 魚料理 -

太刀魚のロースト マスタードソース 奥日向サーモンいくら添え

*Viande* - 肉料理 -

フランス産鴨胸肉低温ロースト 金山寺味噌風味の赤ワインソース

*Les riz* - 小野の釜飯 -

下記より好きな一品をお選びください

1. 釜揚げしらす 万願寺獅子唐 枝豆
2. 穴子 里芋 山椒 大葉 胡麻
3. 豚そぼろ 賀茂茄子 茗荷 京揚げ

穴子真丈と生あおさの味噌汁

*Dessert* - デザート -

桃のポタージュ ヨーグルトアイス添え

7,800-

Cannes

*Amuse-bouche* - 先付 -

聖護院大根のムース 最中 焼唐墨

*Hors-d'œuvre premier* - 前菜 -

菊菜 焼舞茸のお浸し 博多とよみつひめの天麩羅 粟麩田楽  
雲丹 焼き茄子 長芋のジュレ寄せ

*Hors-d'oeuvre deuxieme* - 造り -

本日のお造り盛り合わせ

*Poisson* - 魚料理 -

太刀魚のロースト マスタードソース キャビア添え

*Viande* - 肉料理 -

宮崎県産A4黒毛和牛サーロイン低温ロースト  
金山寺味噌風味の赤ワインソース

*Les riz* - 小野の釜飯 -

下記より好きな一品をお選びください

1. 釜揚げしらす 万願寺獅子唐 枝豆
2. 穴子 里芋 山椒 大葉 胡麻
3. 豚そぼろ 賀茂茄子 茗荷 京揚げ

穴子真丈と生あおさの味噌汁

*Dessert* - デザート -

桃のポタージュ ヨーグルトアイス添え

9800-