

# Cerisier

スリジェ  
¥ 18,700 (消費税込)

30種の旬彩とイベリコ豚 フォアグラのパテ・ド・カンパーニュ  
Pâté de campagne au foie gras et IBERIKO aux 30types légumes

三陸産 帆立貝のムース カリフラワーのヴルーテ  
アブルッツォのオリーブオイルと柑橘系の香り

Mousse de Saint-jacques au chou-fleur en purée au fumet de agrumes aux EXV abruzzo

7種の野菜のスープ ガルビュイユ風  
Potage Cultivateur

イトヨリ鯛の蒸し焼きヴァンジョーヌとカルダモンの風味  
Filet de rouget à la vapeur sauce au vin jaune à la cardamome

グレープフルーツのグラニテ  
Granité de pamplemousse

和牛フィレ肉の炭火焼き 黒トリュフのソース 薫香のポム・ピュレを添えて  
Filet du WAGYU au charbon de bois au encens purée de ponnme de terre sauce périgeux

デザートbuffet  
Dessert-buffet

パン3種類  
Pain

カフェ

30種の旬彩とイベリコ豚  
フォアグラのパテ・ド・カンパーニュ



定番のパテにスパイスの効いたクッキーのアクセント  
契約ハーブ園のハーブと旬彩をふんだんに使った一品です。

7種の野菜スープ ガルビュイユ風



フランスの家庭料理です。  
野菜の甘みとお肉の旨みをお楽しみ下さい。

和牛フィレ肉の炭火焼き 黒トリュフのソース  
薫香のポム・ピュレを添えて



炭火で香ばしく焼いた和牛フィレ肉にトリュフの赤ワイン  
ソース、燻製したポム・ピュレ、香り豊かで贅沢な一皿です。

三陸産 帆立貝のムース カリフラワーのヴルーテ  
アブルッツォのオリーブオイルと柑橘系の香り



プリプリな帆立貝のムースに滑らかなカリフラワーの  
ソース。金賞受賞したエキストラバージンオイルの  
味わいです。

イトヨリ鯛の蒸し焼きヴァンジョーヌと  
カルダモンの風味



ふわふわに蒸しあげたイトヨリ鯛にヴァンジョーヌ  
とカルダモン風味のサバイヨンソース

パン3種類



グレープフルーツの  
グラニテ



デザートbuffet

