≪前菜≫

全国から届いた10種類の有機野菜と鮮魚のマリネ、バジル・黒オリーブ・トマトの三種のソース
Filet de poisson frais mariné et étuvée de légumes avec sauce au basilic, sauce aux olives noires et sauce tomate

対馬産 和鹿のパテ、黒胡椒風味
自家製林檎のチャツネと梶谷農園のサラダ添え
Pate de chevreuil avec salade biologique

紅富士サーモンのタルタル仕立て、グリンピースと根セロリのムース　コンソメゼリー寄せ
安曇野産有機野菜のギリシャ風マリネ添え
Tartare de saumon Red Fuji aux petits pois et à la mousse de céleri-branche

若筍とグリーンアスパラガス、帆立貝のラグー
ハーブの香るソース・ブールブラン
Ragoût de bambou, asperges vert et Saint-Jacques , Sauce beurre blanc

≪メイン料理≫

越前・三国、大分・佐伯など全国から届く鮮魚のポワレ
ドライトマト、黒オリーブ、アンチョビ風味の南仏風ベルモットソース
Filet de poisson poelé Sauce au vermouth du sud de la France avec tomates séchées, olives noires et anchois

オーストラリア産、仔羊モモ肉の香草パン粉焼き　粒マスタードソース
Cuisses d'agneau cuites au four avec des herbes

上州、赤城牛の内もも肉のロースト フランボワーズビネガーとトリュフの赤ワインソース
Cuisse de bœuf Akagi rôtie sauce vin rouge

四万十ポークバラ肉のカシス煮込み　ディジョン風
Poitrine de porc shimanto au cassis, à la dijonnaise

≪デザート≫

ラムレーズンの香る濃厚“クレーム・キャラメル”塩キャラメルのアイスクリーム添え
Crème caramel riche en raisins secs au rhum, servie avec de la glace au caramel salé.

純国産100%、百花蜜のクレームブリュレ　蜂蜜のアイスクリーム添え　季節の花々蜂蜜風味
Crème brûlée au miel de jacinthe et glace au miel

柑橘類のテリーヌ仕立て、練乳苺ミルクソース　ジンジャーヨーグルトのソルベ添え
Terrine d'agrumes avec sauce au lait concentré de fraises et sorbet au yaourt au gingembre

infusion

アレルギーや苦手な食材がある方はご遠慮なくお申し付けください。