

Course menu

テロワール食材を盛り込んだコース料理

コース料理はテロワールの季節の食材でお作りしておりますので仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。

DÉGUSTATION ¥11,000

Amuse	アミューズ Today's Amuse
Cold Dish	山口県 長州黒かしわとレバーのプレッセ みかんのコンディモン Yamaguchi Choshukuro Chiken and Liver Presse Mandarin Orange Condimon
Hot Dish	京都の峰地さんが育てた卵 菊芋とトリュフの取り合わせ Kyoto Mr.Mineji's Eggs, Jerusalem Artichokes and Truffles
Fish	鹿児島県 真鯛と青パパイヤのスープドポアソン 山椒香るポムピューレ Kagoshima Red Sea Bream and Green Papaya Soup de Poisson, Japanese pepper flavored pomme puree
Main	厳選和牛の炭火焼 ソースヴァンルージュとグリーンオリーブのピューレ Charcoal-Grilled Wagyu Beef with Sauce Vin Rouge and Green Olive puree
Avant Dessert	山口県 山葵と周防大島のグリーンレモンのアンサンブル Ensemble of Yamaguchi Wasabi and Suo Oshima Green Lemon
Grand Dessert	山口県 榎谷さんが育てた完熟苺と日本酒の泡 Yamaguchi Mr.Enokiya's Ripe Strawberries and Sake bubbles プティフル、マイティリーフ、パン付き With Petit Four, Mighty Leaf Tea and Bread

DÉGUSTATION ¥8,800

Amuse	アミューズ Today's Amuse
Cold Dish	鹿児島県 ミツ星かんばちとういきょうのサラダ 菜の花のクーリ Salad of Kagoshima Mitsuboshi Amberjack and Fennel, Rape Flower Coulis
Hot Dish	京都の峰地さんが育てた卵 菊芋とトリュフの取り合わせ Kyoto Mr.Mineji's Eggs, Jerusalem Artichokes and Truffles
Fish	鹿児島県 真鯛と青パパイヤのスープドポアソン 山椒香るポムピューレ Kagoshima Red Sea Bream and Green Papaya Soup de Poisson, Japanese pepper flavored pomme puree
Main	鹿児島県 シャボンのバロティエヌとポアレ アンディーブとヴァンジョーヌ Ballotine and Poret of Chapon, Kagoshima Prefecture Endive and Vinjaune
Avant Dessert	山口県 山葵と周防大島のグリーンレモンのアンサンブル Ensemble of Yamaguchi Wasabi and Suo Oshima Green Lemon
Grand Dessert	山口県 榎谷さんが育てた完熟苺と日本酒の泡 Yamaguchi Mr.Enokiya's Ripe Strawberries and Sake bubbles プティフル、マイティリーフ、パン付き With Petit Four, Mighty Leaf Tea and Bread

* コースメニューに追加して頂けます

Fromage	フロマージュ2種 2 Types of Fromage	+ ¥550
---------	--------------------------------	--------

DÉGUSTATION ¥6,800

Amuse	アミューズ Today's Amuse
Cold Dish	山口県 長州黒かしわとレバーのプレッセ みかんのコンディモン Yamaguchi Choshukuro Chiken and Liver Presse Mandarin Orange Condimon
Fish	鹿児島県 真鯛と青パパイヤのスープドポアソン 山椒香るポムピューレ Kagoshima Red Sea Bream and Green Papaya Soup de Poisson, Japanese pepper flavored pomme puree
Main	山口県 むつみ豚の半日ローストと美東ごぼう えごま油香るジュ Half-day Roasted Yamaguchi Mutsumi Pork and Mito Burdock Jus with Perilla Oil
Avant Dessert	山口県 山葵と周防大島のグリーンレモンのアンサンブル Ensemble of Yamaguchi Wasabi and Suo Oshima Green Lemon
Grand Dessert	山口県 榎谷さんが育てた完熟苺と日本酒の泡 Yamaguchi Mr.Enokiya's Ripe Strawberries and Sake bubbles プティフル、マイティリーフ、パン付き With Petit Four, Mighty Leaf Tea and Bread

A la Carte

★印はご人数分様ご注文をお願い致します

SALAD	有機野菜とクルミのリーフサラダ Leaf Salad of Organic Vegetables and Walnuts	1650
-------	---	------

COLD DISHES	シャルキュトリーミスト はもんみなかみ<生ハム>、谷川の雪サラミ、レバームースなど Charcuterie Mist *Please ask staff 本日の内容はスタッフまで	2640
-------------	---	------

★	鹿児島県 ミツ星かんばちとういきょうのサラダ 菜の花のクーリ Salad of Kagoshima Mitsuboshi Amberjack and Fennel, Rape Flower Coulis	1210
---	--	------

	チーズ盛り合わせ Cheese platter	1980
--	----------------------------	------

SOUP	★ 鹿児島県産安納芋のポタージュ Potage of Kagoshima Anno Potatoes	880
------	---	-----

MAINS	鹿児島県 真鯛と青パパイヤのスープドポアソン Kagoshima Red Sea Bream and Green Papaya Soup de Poisson	1980
-------	--	------

	山口県 むつみ豚の半日ローストと美東ごぼう えごま油香るジュ Half-day Roasted Yamaguchi Mutsumi Pork and Mito Burdock Jus with Perilla Oil	4950
--	---	------

★	厳選和牛の炭火焼 ソースヴァンルージュとグリーンオリーブのピューレ Charcoal-Grilled Wagyu Beef with Sauce Vin Rouge and Green Olive puree	5830
---	---	------

* デザートメニューは別紙でご用意しております