

A - Course ￥2500

お好きな一皿をお選びください Please select one

アワビとグリーンアスパラガスのトロフィエ

abalone and green asparagus trofie with basil sauce

アワビ、アワビの肝、アスパラガス、松の実、ジェノベーゼ、パルメザンチーズ

水蛸とフルーツマトの冷製タヤリン

octopus and tomato with chilled tagliolini in a gazpacho sauce

水蛸、フルーツマト、きゅうり、パプリカ、セロリ、シェリービネガー、パスタタヤリン

サフランと南瓜の玄米ニョッキ イエローカレーソース ャ

saffron and pumpkin brown rice gnocchi with yellow curry sauce

発芽玄米、サフラン、かぼちゃ、レモングラス、パプリカ、ライム、ココナッツ

海老のリゾット

prawn risotto

コンヒカリ、国産リゾット米、赤海老、アメリカヌソース、檜葉の香り

金目鯛の蒸し焼きとブルグルのピラフ サフランの泡ソース ●

steamed red sea bream on bulgur pilaf with saffron foam sauce

金目鯛、ブルグル、ズッキーニ、フナイユ、サフラン、あさり出汁、クリーム、紅芯大根

鴨のコンフィと彩り野菜のグリル マデラ風味の粒マスタードソース ●

duck confit and grilled vegetables with Madeira-flavored mustard sauce

鴨もも肉、ズッキーニ、ラディッシュ、ヤングコーン、甘長とうがらし、マデラワイン、フォンドヴォー

太刀魚のベニエと夏野菜のラタトゥイユ ソースレムラード

cutlass fish black beer beignet on ratatouille with remoulade sauce

太刀魚、黒ビール、ズッキーニ、パプリカ、茄子、マヨネーズ、アンチョビ、コルニッション

テンペと茸のアッシュ・パルマンティエ ャ

tempeh and mushroom vege-loaf hachis parmentier

テンペ、白いんげん豆、マッシュルーム、トリュフ、大黒しめじ、ズッキーニ、トマト

デザート Dessert

プチデザート

petit dessert

※+700 円でプチデザートを下記の何れかのデザートにいたします
for an additional 700yen you can change the petit dessert to one listed below

ブラリネとレモンのミルフィーユ

praline and lemon mille-feuille

クリームチーズムースとローズマリーアイス

cream cheese mousse
and rosemary ice cream, orange sauce

ヨーグルトアイスとパッションクリームのヴェリーヌ ャ

soy milk yogurt ice cream and passion fruit cream with camomile jelly verrine

カフェ Cafe

コーヒー / 紅茶 / ハーブティー

coffee / tea / herbal tea

B - Course ￥3800

前菜 Appetizer

イカのタブレ マンゴーとパッションフルーツのサラダ仕立て ●
squid tabbouleh with mango finished with passion fruit vinaigrette
イカ、クスクス、きゅうり、トマト、マンゴー、パッションフルーツ、ライム

牛のタルタルと青紫蘇クーリーのウフモレ
beef tartare and green Shiso coulis oeufs mollé
赤身肉、エシャロット、ケッパー、半熟卵、青紫蘇、グリーンハーブ

とうもろこしの冷製ポタージュ 雲丹のタルトレットとオマールのジュレ
chilled corn potage with sea urchin tartlet and lobster jelly
とうもろこし、パイ生地、雲丹、オマールコンソメ、ミント

アボカドのムースと南国フルーツのセビーチェ仕立て ャ
avocado coconut mousse with pitaya and lychee ceviche
アボカド、ココナッツ、ライチ、ピタヤ、ライム、チコリー、海ぶどう、シチリアレモン

主菜 Main Dish

アワビとグリーンアスパラガスのトロフィエ
abalone and green asparagus trofie with basil sauce
アワビ、アワビの肝、アスパラガス、松の実、ジェノベーゼ、パルメザンチーズ

水蛸とフルーツマトの冷製タヤリン
octopus and tomato with chilled tagliolini in a gazpacho sauce
水蛸、フルーツマト、きゅうり、パプリカ、セロリ、シェリービネガー、バスタヤリン

サフランと南瓜の玄米ニョッキ イエローカレーソース ャ
saffron and pumpkin brown rice gnocchi with yellow curry sauce
発芽玄米、サフラン、かぼちゃ、レモングラス、パプリカ、ライム、ココナッツ

海老のリゾット
prawn risotto
コシヒカリ、国産リゾット米、赤海老、アメリカーナソース、檜葉の香り

金目鯛の蒸し焼きとブルグルのピラフ サフランの泡ソース ●
steamed red sea bream on bulgur pilaf with saffron foam sauce
金目鯛、ブルグル、ズッキーニ、フヌイユ、サフラン、あさり出汁、クリーム、紅芯大根

鴨のコンフィと彩り野菜のグリル マデラ風味の粒マスタードソース ●
duck confit and grilled vegetables with Madeira-flavored mustard sauce
鴨もも肉、ズッキーニ、ラディッシュ、ヤングコーン、甘長とうがらし、マデラワイン、フォンドヴォー

太刀魚のベニエと夏野菜のラタトゥイユ ソースレムラード
cutlass fish black beer beignet on ratatouille with remoulade sauce
太刀魚、黒ビール、ズッキーニ、パプリカ、茄子、マヨネーズ、アンチョビ、コルニッション

テンペと茸のアッシ・パルマンティエ ャ
tempeh and mushroom vege-loaf hachis parmentier
テンペ、白いんげん豆、マッシュルーム、トリュフ、大黒しめじ、ズッキーニ、トマト

デザート Dessert

プチデザート
petit dessert

※+700 円でプチデザートを下記の何れかのデザートにいたします
for an additional 700yen you can change the petit dessert to one listed below

プラリネとレモンのミルフィーユ
praline and lemon mille-feuille

クリームチーズムースとローズマリーアイス
cream cheese mousse
and rosemary ice cream, orange sauce

ヨーグルトアイスとパッションクリームのヴェリーヌ ャ
soy milk yogurt ice cream and passion fruit cream with camomile jelly verrine

カフェ Cafe

コーヒー / 紅茶 / ハーブティー
coffee / tea / herbal tea

C - Course ¥5200

前菜 Appetizer

イカのタブレ マンゴーとパッションフルーツのサラダ仕立て ●
squid tabbouleh with mango finished with passion fruit vinaigrette
イカ、クスクス、きゅうり、トマト、マンゴー、パッションフルーツ、ライム

牛のタルタルと青紫蘇クーリーのウフモレ
beef tartare and green Shiso coulis oeufs mollé
赤身肉、エシャロット、ケッパー、半熟卵、青紫蘇、グリーンハーブ

とうもろこしの冷製ポタージュ 雲丹のタルトレットとオマールのジュレ
chilled corn potage with sea urchin tartlet and lobster jelly
とうもろこし、パイ生地、雲丹、オマールコンソメ、ミント

アボカドのムースと南国フルーツのセビーチェ仕立て ヱ
avocado coconut mousse with pitaya and lychee ceviche
アボカド、ココナッツ、ライチ、ピタヤ、ライム、チコリー、海ぶどう、シチリアレモン

パスタ & リゾット Pasta & Risotto

アワビとグリーンアスパラガスのトロッフィエ
abalone and green asparagus trofie with basil sause
アワビ、アワビの肝、アスパラガス、松の実、ジェノベーゼ、パルメザンチーズ

水蛸とフルーツマトの冷製タヤリン
octopus and tomato with chilled tagliolini in a gazpacho sauce
水蛸、フルーツマト、きゅうり、パプリカ、セロリ、シェリービネガー、パスタタヤリン

サフランと南瓜の玄米ニョッキ イエローカレーソース ヱ
saffron and pumpkin brown rice gnocchi with yellow curry sauce
発芽玄米、サフラン、かぼちゃ、レモングラス、パプリカ、ライム、ココナッツ

海老のリゾット
prawn risotto
コシヒカリ、国産リゾット米、赤海老、アメリカーナソース、檜葉の香り

主菜 Main Dish

金目鯛の蒸し焼きとブルグルのピラフ サフランの泡ソース ●
steamed red sea bream on bulgur pilaf with saffron foam sauce
金目鯛、ブルグル、ズッキーニ、フヌイユ、サフラン、あさり出汁、クリーム、紅芯大根

鴨のコンフィと彩り野菜のグリル マデラ風味の粒マスタードソース ●
duck confit and grilled vegetables with Madeira-flavored mustard sauce
鴨もも肉、ズッキーニ、ラディッシュ、ヤングコーン、甘長とうがらし、マデラワイン、フォンドヴォー

太刀魚のベニエと夏野菜のラタトゥイユ ソースレムラード
cutlass fish black beer beignet on ratatouille with remoulade sauce
太刀魚、黒ビール、ズッキーニ、パプリカ、茄子、マヨネーズ、アンチョビ、コルニッション

テンペと茸のアッシ・パルマンティエ ヱ
tempeh and mushroom vege-loaf hachis parmentier
テンペ、白いんげん豆、マッシュルーム、トリュフ、大黒しめじ、ズッキーニ、トマト

デザート Dessert

ブラリネとレモンのミルフィーユ
praline and lemon mille-feuille
フィユタージュ、ブラリネ、レモン、ホワイトチョコレート

クリームチーズムースとローズマリーアイス
cream cheese mousse and rosemary ice cream, orange sauce
クリームチーズ、ローズマリー、オレンジ、クランブル

ヨーグルトアイスとパッションクリームのヴェリーヌ ヱ
soy milk yogurt ice cream and passion fruit cream with camomile jelly verrine
豆乳ヨーグルト、パッションフルーツ、マンゴー、ミント

カフェ Cafe

コーヒー / 紅茶 / ハーブティー
coffee / tea / herbal tea

Drink

Coffee

ブレンドコーヒー blended coffee	700
香り高くコクと甘みを感じられる豆を、バランスよくブレンドしました	
アイスコーヒー iced coffee	700
しっかりした苦みと甘さのバランスの取れた味わいです	

Soft Drink

トロピカル・ピニャコラーダ Tropical pina colada	900
南国フルーツの芳醇な甘酸っぱさにココナッツの優しい甘さを合わせました	
自家製レモンスカッシュ homemade lemon squash	800
時間をかけて抽出した自家製レモンシロップにソーダを合わせて爽やかに仕上げました	
自家製ジンジャーエール homemade ginger ale	800
生の生姜と香辛料を煮出してつくった自家製ジンジャーシロップにレモンとソーダを合わせました	
ふじりんごジュース fuji apple juice	750
100年以上続く青森の農家さんが大切に育てた完熟りんごまるごとジュースです	
きよみオレンジしぼり kiyomi orange juice	750
果肉を贅沢に絞り、果汁100%のすっきりとした味わいに仕上げました	

Water

ペリエ (sparkling 330ml) perrier	800
----------------------------------	-----

Tea

ダージリンTGFOP darjeelingTGFOP	700
爽やかな甘みと上品な渋み。ストレートでも繊細な香りをお楽しみいただけます	
アッサムリーフ assam leaf	700
渋みの少ない重厚なコクと甘い蜜の香り。ミルクと合わせてより引き立ちます	
アールグレイ ネオクラシカ (hot・ice) earl grey neo classica	700
キーマンにベルガモットの香り。ストレートとミルク、どちらでもお楽しみいただけます	
アールグレイペタル earl grey petal	700
アールグレイにローズやラベンダーなどの花々が優しく香る華やかなブレンドです	
ブラックバニラ black vanilla	700
マダガスカルバニラが香るシンプルでコクのある味わいです	
ラズベリールイボス raspberry rooibos	700
ノンカフェインの甘く爽やかなラズベリーの香るルイボスティーです	
うらら香 uraraka	700
茨城猿島の和紅茶にクロモジ、はまなすをブレンド。日本の清澄で優美な香りが漂います	
柿の葉茶 persimmon leaf tea	700
低温で焙煎した芳醇な香りと自然な甘みのある味わい。ノンカフェインです	
ミント mint	700
聖なるハーブとも呼ばれるトゥルシーをブレンドした、日本ハッカとミントのブレンドティーです	
ジャスミンパール organic jasmine pearl	700
香り高いジャスミンティー。伝統的な製法でパールのように丸められています	

Herbal Tea

マダム・ユペール madam huppert	700
自由で豊かな大人の女性をイメージした、シナモンが香るレモングラス主体のブレンドです	
柔らかな月 lune tendre	700
カモミールやリンデンフラワーの優しい花々とハニーブッシュのブレンドがリラックスへと導きます	
ルビーの果実 fruit rouge	700
ローズヒップ、ローゼルやドライ苺など疲労感を取り去って元気を届けるブレンドです	

Alcohol

Wine

Champagne

glass / bottle

ポール・ダンジャン・エ・フィス / シャンパーニュ ダンジャン・フェイ 2000 / 11500

Paul Dangin & Fils / Champagne Dangin Fays Brut (France)

フランス/シャンパーニュ 品種:ピノ・ノワール、シャルドネ、ムニエ

大手メゾンへも葡萄を乞われる、代々続く栽培農家が手掛ける確かなクオリティのシャンパーニュです

Rose sparkling

アルティエガ・フステル / ダミア カヴァ ブリュット ロゼ

1500 / 8000

Artiga Fustel / Damia Cava Brut Rose (Spain)

スペイン/カタルーニャ 品種:ピノ・ノワール、ガルナッチャ

第一搾汁100%の贅沢なロゼカヴァ。チャミングな果実味とすっきりとした口当たりがとても心地よいです

White

トゥーリバース / ブラックコテージ マールボロ ピノグリ

1400 / 7500

Two Rivers / Black Cottage Marlborough Pinot Gris (NewZealand)

ニュージーランド/マールボロ 品種:ピノグリ

花梨や洋梨、マンダリンの皮やリンゴ、ほのかにアーモンドやスパイス感もあるリッチでドライな味わいです

シュール・ダルク / トック・エ・クロシェ リムー オータン

1800 / 9500

Sieur d'Arques / Toques et Clochers Limoux Autan Chardonnay (France)

フランス/ラングドック=ルーシヨン 品種:シャルドネ

柑橘系フルーツの香りに、よく熟したシャルドネの風味が調和した旨味たっぷりの飲み応えです

フェウディ・ディ・サン・グレゴリオ / ファランギーナ

1850 / 9800

Feudi di San Gregorio / Falanghina (Italy)

イタリア/カンパーニア 品種:ファランギーナ

小さな白い花やトロピカルライム、リンゴなどのアロマ。フレッシュでジューシーな味わいです

Orange

本坊酒造(マルス穂坂ワイナリー) / 甲州 オランジュ・グリ

1350 / 7300

Honbo shuzo / Koshu Orange Gris (Japan)

日本/山梨 品種:甲州

洋梨や白桃、蜂蜜や白い花のアロマ。フレッシュな酸味と果実味、心地よい渋味が広がり厚みのある味わいです

Rose

カイアッファ / トロイア・ロザート

1500 / 8000

Caiaffa / Troia Rosato (Italy)

イタリア/プーリア 品種:ネーロ・ディ・トロイア

バラなどの花、イチゴのようなフルーティーなアロマ。適度な酸とミネラルがあり、丸みのある味わいです

Red

ジル・シャルロ / ブルゴーニュ ピノ・ノワール バレルエイジド

1600 / 8500

Gilles Charlot / Bourgogne Pinot Noir Barrel Aged (France)

フランス/ブルゴーニュ 品種:ピノ・ノワール

チェリーやブラックベリーなど赤や黒系果実のアロマ、スパイスのヒントが豊かに広がる味わいです

マンズワイン / 千曲川 マスカット・ベリーA ビオロジック

1700 / 9000

Manns Wines / Chikumagawa Muscat Bailey A Biologique (Japan)

日本/長野 品種:マスカット・ベリーA

イチゴやラズベリーなどの赤い果実、バラの花束のような華やかな香りがグラスいっぱいに広がります

Craft Beer

イエヴァー / ピルスナー Jever / Pilsner	1300
----------------------------------	------

力強いホップの風味と爽やかなアロマホップの香りが特徴です

イネディット / ベルジャンホワイト Inedit / Belgian White	1300
--	------

フルーティーで華やかな香りをワイングラスで楽しみたいビールです

COEDO 伽羅-Kyara- / インディアンペールラガー (IPL) Coedo Kyara / Indian Pale Lager	1300
---	------

伽羅色が美しく、飲み応えがありながらもキレの良い後味です

Cocktail

Wine cocktail	glass
---------------	-------

ベリーニ・ロワイヤル Bellini (Peach + Champagne)	2000
---	------

白桃のピューレにシャンパーニュを合わせた芳醇で奥深い味わいです

Whisky

松井 シングルモルト ミズナラカスク ハイボール	1300
--------------------------	------

Whisky Soda (Matsui Single Malt Mizunara cask + Soda + Lemon)

繊細な風味を持つウイスキーにレモンとソーダを合わせました

松井 シングルモルト ミズナラカスク ジンジャーハイボール	1400
-------------------------------	------

Whisky Ginger ale (Matsui Single Malt Mizunara cask + Homemade Ginger ale + Lemon)

ハイボールに自家製のジンジャーシロップを加え、スパイシーな甘みをマッチさせました

Gin

Osuzu ジントニック	1300
--------------	------

Gin & Tonic (Osuzu gin + Tonic + Sudachi Fruit + Sansho pepper)

尾鈴山の大自然を感じるジンに和のエッセンスを足し、オリジナルジントニックに仕上げました

Sour

自家製シロップのレモンサワー	1300
----------------	------

Lemon sour (Okuhida Vodka + Homemade Lemon Syrup + Soda + Lemon)

時間をかけて抽出した自家製レモンシロップに奥飛騨ウォッカを合わせサワーにしました