DINNER

Signature Course　シグネチャーコース

Includes toast drink+Mineral water　乾杯ドリンク+ミネラルウォーター

Appetizer+Main+Dessert+Macaron+Cafe　前菜+メイン+デザート+マカロン+カフェ　¥17,000

前菜･メインで3品をお選びいただけます。
前菜･メイン･デザートは下記からお選びください。

Appetizer・前菜

浜松産キノコ
芳醇な香りと旨味のポタージュ
Hamamatsu Mushroom Potage
with Rich Umami

熟成真鯛のタルタル
カブの花びらとアボカドのなめらかなソース
Tartare de Tai Maturé au Coulis d'Avocat

いきいきポークと鴨肉のテリーヌ･ド･カンパーニュ
芳醇グリーンペッパー仕立て
Pork and Duck Terrine de Campagn
with Green Peppercorn Accent

タスマニアサーモンの48℃コンフィ
根菜のピクルスと根セロリの
まろやかなソース
48°C Confit Tasmanian Salmon
with Pickled Root Vegetables
& Celeriac Remoulade

フォアグラのポワレ
芳醇なバニラ香るパンペルデュ
Pan-Seared Foie Gras
with Pain Perdu and Vanilla Aroma

Main・メイン

金華豚肩ロースのコンフィ
芳醇なワインとキノコの旨味
ソースシャスール
Kinka Pork Shoulder Confit
with Rich Wine and Mushroom

鴨むね肉のロティ
華やかなスパイスと爽やかなオレンジソース
Roasted Duck Breast
with Spiced Orange & Red Wine Sauce

カンパチのポワレと茄子のコンフィ
香ばしいカシューナッツと焦がしバター
Pan-Seared Amberjack & Eggplant Confit
with Cashew Beurre Noiset

カナダ産オマール海老のポワレ
洗練された甲殻の旨味 ソースアメリケーヌ
Pan-seared Canadian Lobster
with Américaine Sauce

静岡県産牛サーロインのポワレ
エシャロットと黒胡椒の赤ワインソース
Poêléed Japanese Beef Sirloin
with Shallot and Red Wine Sauce

黒アワビのステーキ
芳醇に香る浜名湖産生海苔のバターソース
Pan-Seared Black Abalone
with Hamanako Seaweed Butter Sauce

静岡県産牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ
贅沢トリュフのペリグーソース
Mikkabi Beef Tenderloin & Foie Gras "Rossini"
with Truffle Perigord Sauce

Dessert・デザート

タルト･ポム
キャラメリゼしたりんごとパイ
トンカアイスを添えて
Caramelized Apple, Crisp Pastry
& Tonka Bean Ice Cream

ババ･ベルエレーヌ
澄み渡るカカオシロップが染み込むブリオッシュと
スパイス薫る洋梨
Clear Cacao-Infused Brioche
& Spiced Pear

サントノーレ
ほろ苦いキャラメルシュー
ほうじ茶クリームときな粉のブリュレ
Caramel Choux,
Hojicha Cream & Kinako Brûlée

ミルフィーユ
タヒチ産バニラの極上クリーム
&アイスのサクサクパイ仕立て
Crispy Layers of Pastry
with Tahitian Vanilla Cream and Ice Cream

和栗モンブラン
和栗の濃厚な甘みとラム柿の芳醇な香り
柚子のアクセント
Japanese Chestnut ,Yuzu Cream,
Rum-Soaked Persimmon

※仕入れによって内容が変更になる場合もございますこと ご了承ください。
※表記の価格は全て消費税込み、サービス料10%別となっております。