



Spring fair
春爛漫フェア

シェフからのささやかなプレゼント
Amuse

桜鯛 うるいとトマト バジルの香り 日向夏
Sea bream, urui and tomato with basil scent and citrus

ホワイトアスパラと蛭烏賊 柑橘のオランダーズソース
White asparagus and Hotaruika, citrus hollandaise sauce

新玉ねぎのグルーテ 焦がした皮とトリュフのムース
Onion soup with the burnt skin and truffle mousse

つぶ貝と筍 パセリバターソース
Welk and bamboo shoot with parsley butter sauce

メバルのポワレ うすいえんどうとローズマリー
Mebaru poiret, pea with rosemary

黒毛和牛 蕨の臺とじゃがいも 椎茸のオイル
Japanese beef, butterbur, potatoes accent shiitake oil

【Dessert】
デザート

小さなデザート
Small-dessert

古都華 ホワイトチョコレートのグラス ルバーブのコンフィチュール
"Kotoka strawberry" with white chocolate ice cream and rhubarb configuration

小菓子
Petit four and Coffee or Tea

La 仏蘭西料理 ラ・テラス
Terrasse



Spring fair
春爛漫フェア

シェフからのささやかなプレゼント
Amuse

はまぐりと菜ノ花 レフォールの香りとグリビッシュソース
Clam and rape blossoms, grivish sauce accent lefort scent

ホワイトアスパラと蛍烏賊 柑橘のオランダーズソース
White asparagus and Kotaruika, citrus hollandaise sauce

フォアグラの春キャベツ包み モリーユ茸とヴァンジョーヌ
Foie garas with spring cabbage wrap, morel and Van jones sauce

つふ貝と筍 パセリバターソース
Welk and bamboo shoot with parsley butter sauce

アイナメのポワレ うすいえんどうとローズマリー
Ainame poirot, pea with rosemary

大和榛原牛[※] フィレ 蕨の臺とじゃがいも 椎茸のオイル
Japanese Filet beef, butterbur, potatoes accent shiitake oil

※奈良県産ではないA5ランクの和牛

【Dessert】
デザート

小さなデザート
Avant-dessert

古都華 ホワイトチョコレートのグラス ルバーブのコンフィチュール
"Kotoka strawberry" with white chocolate ice cream and rhubarb configuration

小菓子
Petit four and Coffee or Tea

La 仏蘭西料理 ラ・テラス
Terrasse