

Menu "KASUGA"

【春日】

あんぽ柿 / 芽キャベツ / 甘酒

-Introduction-

甘海老 / カリフラワー / 柚子

-Lemon-

岡山県ムサシ農園さんの原木椎茸 / コンソメ

-Consomme-

京都 伏見・ヤマダファームさんの旬のお野菜

-Seasonal Vegetable-

本日のお魚 / チーマディラーパ / 発酵トマト

-Basil-

大和榛原牛 / 春巻 / 黒にんにく

-Mushroom-

ベルガモット / ラベンダー / アールグレイ

-Lavender-

山梨 岩原果樹園さんのラ・フランス / 柚子 / レモングラス

-Chocolate-

マカロン / パート・ド・フリユイ

-Pleasure-

¥ 15,000-

Menu "La Terrasse"

【ラ・テラス】

あんぽ柿 / 芽キャベツ / 甘酒

-Introduction-

甘海老 / カリフラワー / 柚子

-Lemon-

岡山県ムサシ農園さんの原木椎茸 / コンソメ

-Consomme-

京都 伏見・ヤマダファームさんの旬のお野菜

-Seasonal Vegetable-

白子 / 牛蒡 / バルサミコ

-KIHADA-

本日のお魚 / チーマディラーパ / 発酵トマト

-Basil-

大和榛原牛 / 春巻 / 黒にんにく

-Mushroom-

ベルガモット / ラベンダー / アールグレイ

-Lavender-

山梨 岩原果樹園さんのラ・フランス / 柚子 / レモンガラス

-Chocolate-

マカロン / パート・ド・フリユイ

-Pleasure-

¥ 18,000-

Menu "Chef's Degustation"

【シェフ高田 季節のおすすめ】

シェフ高田の趣向を凝らした、その日の厳選素材を使った特別コース

¥ 22,000-