

ハーフコース
Léger Déjeuner

シェフからのささやかなプレゼント
Amuse-Bouche

寒鰯と緑大根 塩こうじと柚子の香り
Kanburi et radis vert shiokoji et parfam de YUZU

宇陀ごぼうのヴルーテ 熟成玄米のクリーム添え
Velouté de Gobo avec crème de Genmai

[Veuillez préférer on à prochains]
次より一品お選びください

鱈と五條のじゃがいも、パセリのオイルと浅利のエキス
Morue et pomme de tell. avec huile de persil

“大和ポーク”のロースト、ひよこ豆とチョリソーのソース、パースニップのピューレ
Roti. de porc. Sauce chorizo et pois .avec purée de panais

はいばら牛. ビーツの温かいサラダと落の臺 (+1,500)
Boeuf de haibara.salada de betteerave et fukinoto

[Dessert]
デザート

“オペラ” カフェのグラスとピスタチオのクリスタリゼ
Opéra glace de café et pistache

小菓子
Petit fours et Café

¥ 4,300-



Déjeuner special

シェフ高田の特別コース

料理内容はスタッフにお尋ねください
Veuillez demander à un directeur au sujet du contenu

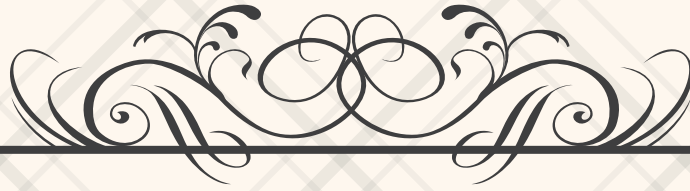
¥ 8,500- もしくは ¥ 10,000-

[Le changement de plats de viande]

メインディッシュの肉料理を変更いただけます

和牛フィレ“仙台牛” ※2名様以上でご注文ください (+ ¥2,500 / お一人様)
Plat du Filet Japonese“ Sendai ” Lordre dans plus de 2personnes

※表記価格には、税金・サービス料10%を含んだ価格となります。



フルコース・ランチ
Déjeuner de quater plats de constitution

シェフからのささやかなプレゼント
Amuse-Bouche

お楽しみの小さな前菜
Hors-d'œuvre jour

足赤海老とホワイトアスパラ、柑橘とアーモンドの香り
Ashiakaebi et aspergeblanche, parfum au agrumes

宇陀ごぼうのヴェルーテ 熟成玄米のクリーム添え
Velouté de Gobo avec crème de Genmai

本日のお楽しみ魚料理
Poisson du jour

[Veuillez préférer on à prochains]

次より一品お選びください

“大和ポーク”のロースト、ひよこ豆とチョリソーのソース、パースニップのピューレ
Roti. de porc. Sauce chorizo et pois .avec purée de panais

はいばら牛. ビーツの温かいサラダと蕨の薑 (+1,500)
Boeuf de haibara.salada de betteerave et fukinoto

[Dessert]
デザート

“オペラ” カフェのグラスとピスタチオのクリスタリゼ
Opéra glace de café et pistache

小菓子
Petit fours et Café

¥6,500-

※表記価格は、税金・サービス料10%が含まれた価格となります。