

箒日

晩夏

の

候

から

秋

の

訪

れ

2023

~ Amuse ~

戻り鰹と旬野菜 仏産キャビア

~ Premier ~

宍道湖しじみコンソメジュレ 青豆とセロリラブのムース 塩水雲丹と海ぶどう

~ Deuxiemes ~

自家製パテと森の茸のフリカッセ

~ Pasta ~

秋刀魚とフェンネル ほうれん草とチーズのラビオリ

~ Soupe ~

旬のブランド和栗のポタージュ トリュフの泡

~ Poisson ~

蝦夷鮑のボワレ カブのプレゼ

~ Poisson du jour ~

秋鮭の低温ロティ オゼイユのソース

~ Granite ~

旬果実のお口直し

~ Principal du jour ~

厳選した鴨の備長炭焼きと仏産フォアグラ マデラ酒のソース

~ 御飯物、椀、香の物 ~

旬の茸と松茸、銀杏の土鍋ご飯 国産牛しゃぶしゃぶ お出し 香の物

~ Dessert ~

クレームブリュレ 和栗の渋皮煮

コーヒー又は焙煎ほうじ茶 小菓子



篝日

-Kagaribi-