

箒日

秋
の
末
から
冬
の
訪
れ
2023

～ Amuse ～

鮪タルタル 仏産キャビア

～ Premier ～

穴道湖シジミコンソメジュレ 青豆とセロリラブのムース 蝦夷鮑と次郎柿

～ Deuxiemes ～

自家製土パテ 森の茸のフリカッセ

～ Pasta ～

アトランティックスモークサーモン

～ Soupe ～

地鶏コンソメ 道産玉葱

～ Poisson ～

真鱈 旬の貝

～ Viande du jour ～

国産牛頬 仏産フォアグラ

～ Granite ～

お口直し

～ Principal du jour ～

武州和牛 備長炭 雲丹

～ 御飯物、椀、香の物 ～

桜海老と明太子の土鍋ご飯 鮭の酒粕汁 香の物

～ Dessert ～

自家製胡麻のクレームブリュレ 旬の果物

～ お飲み物、小菓子 ～

オーガニックコーヒー又は焙煎ほうじ茶 小菓子



篝日

-Kagaribi-