

Menu d'Été

Rouleau de truite “Fujiyama rainbow sakurasakimasu”
farci de mousse d’aubergine grillée,
marinade de tomate “Amela” et d’avocat, mayonnaise aux fines herbes
焼き茄子のムースを詰めた“フジヤマレインボー桜咲鱒”のルーロー
アメルトマトとアボカドのマリネ 香草マヨネーズ
Trout “Fujiyama rainbow sakurasakimasu”roulade
with grilled eggplant mousse,
marinated Amela tomato and avocado, fine herb mayonnaise

Soupe froide de maïs “Mirai” d’Ibaraki
茨城県産“味来”の冷製ポタージュ
Chilled Ibaraki “Mirai” sweet corn soup

Isaki poêlé, sauce au vin blanc parfumée aux épices,
purée de cinq légumes
イサキのポワレ
エビス香る白ワインソースとサンクレギュームのピュレ
Pan-seared Isaki with spiced white wine sauce and five-vegetable purée

Rôti de bœuf ,sauce bordelaise,
légumes locaux sautés
国産牛ロース肉のロティ ソース ボルドレーズ
地場野菜のソテー
Roasted beef loin with Bordelaise sauce, sautéed local vegetables

Pêche en compotée, espuma au champagne, sorbet au “shiso” rouge
白桃のコンポートとシャンパーニュのエスプーマ、赤しそのソルベを添えて
Peach compote with Champagne espuma and red “shiso” sorbet

Cafê ou thê Nilgiri
エスプレッソ 又は ニルギリ ティー
Espresso or Nilgiri Tea

¥10,010

*食材等の都合によりメニューは変更になる場合がございます。

*表示価格にサービス料10%、消費税が含まれております。

All prices are in Japanese Yen, inclusive of 10% service charge and consumption tax.