

## Menu du Printemps

Salade de crabe au kadaïf, espuma d'oursin  
ズワイガニとカダイフのサラダ、ウニのエスプーマ  
Crab and kadaif salad with sea urchin espuma

Soupe de navet  
小田原産春かぶのポタージュ  
Odawara spring turnip potage

Bar vapeur, sauce bouillabaisse  
鱸のヴァプール ブイヤベースソースで  
Steamed sea bass with bouillabaisse sauce

Rôti de bœuf ,sauce bordelaise,  
légumes locaux sautés  
特選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

Ciboust à la pomme, glace au mascarpone et yaourt,  
sauce tiède de baies mijotées au vin rouge  
青森産サンふじのシブストとマスカルポーネとヨーグルトのグラス  
赤ワインで煮込んだベリーの温かなソースをかけて  
Apple chiboust, mascarpone and yogurt ice cream,  
with a warm berry sauce simmered in red wine

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

¥9,820

\*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.