



Prelude プレリュード

-Amuse Bouche-

Rice Salad with Seared Kelp-cured Squid
昆布メしたイカの炙りライスサラダ

Simmered KAGA Cucumber with Snow Crab Jelly
加賀太きゅうりの含め煮 ズワイガニのジュレ

Seasonal New Onion Veloute
新玉ねぎのブルーテ

Firefly Squid Risoni
ホタルイカのリゾーニ

Pan-fried Spanish Mackerel with Vin Blanc Sauce and Green Iver Tegole
富山湾産 旬魚イサキのポワレ 白ワインソース 青のりのテーゴレ添え

Sauteed TOYAMA Pork Tenderloin with Sage and Butter Sauce
富山ポークフィレ肉のソテー セージバターソース

OR

Grilled TOYAMA Beef Sirloin and KAGA Pumpkin Puree with Truffle Sauce (+¥3,000)
富山和牛サーロインのグリル 赤皮南瓜のピューレ トリュフソース

Bread and Smoke Butter
ブレッドとスモークバター

-Dessert-

Rum Savarin
ラム酒風味のサヴァラン

Coffee or Tea
コーヒー又は紅茶

¥8,000

Price inclusive of taxes and service charge.
表示料金には税金・サービス料が含まれます。



Gourmandise
グルマンディーズ

-Amuse Bouche-

Rice Salad with Seared Kelp-cured Squid
昆布めしたイカの炙りライスサラダ

Simmered KAGA Cucumber with Snow Crab Jelly
加賀太きゅうりの含め煮 ズワイガニのジュレ

Shrimp Cocktail with Red Piment Espuma
シュリンプカクテル 赤パプリカのエスプーマ

Seasonal New Onion Veloute
新玉ねぎのブルーテ

Firefly Squid Risoni
ホタルイカのリゾーニ

Grilled White Asparagus with Braised Beef Cheek
ホワイトアスパラガスのグリル 牛ホホ肉のブレゼを添えて

Pan-fried Spanish Mackerel with Vin Blanc Sauce and Green Iwate Tegole
富山湾産 旬魚イサキのポワレ 白ワインソース 青のりのテーゴレ添え

Sauteed TOYAMA Pork Tenderloin with Sage and Butter Sauce
富山ポークフィレ肉のソテー セージバターソース

OR

Grilled TOYAMA Beef Sirloin and KAGA Pumpkin Puree with Truffle Sauce (+3,000)
富山和牛サーロインのグリル 赤皮南瓜のピューレ トリュフソース

Bread and Smoke Butter
ブレッドとスモークバター

-Dessert-

Rum Savarin
ラム酒風味のサヴァラン

Coffee or Tea
コーヒー又は紅茶

¥10,000

Price inclusive of taxes and service charge.
表示料金には税金・サービス料が含まれます。