



Prelude

プレリュード

9月3日（水）～12月2日（火）

-Amuse Bouche-

一口のお楽しみ

Smoked KAGA Eggplant Puree with Duck Confit

加賀紫へた茄子のローストピューレとダックコンフィの瞬間スモーク

Salmon Mosaique

サーモンモザイク

Tete de Moine with Fig

テート・ド・モアンヌと無花果

Roasted Cauliflower and Chestnut Soup

ローストしたカリフラワーと栗のスープ

Rouleau de scabbard fish with Pickled Plum and Beet roots

太刀魚のルーロー 梅肉とレッドビーツのソース

Braised Pork Jowl Meat Foam of aromatic vegetables

ゴルジュの白ワイン煮 香味野菜のヌーベ

OR

Grilled TOYAMA's Beef Sirloin with Baked KAGA Sweet Potato Truffle Sauce (+3,000円)

富山和牛サーロインのグリル 五郎島金時のベイク トリュフソース

Bread and Smoke Butter

ブレッドとスモークバター

Spherical Tiramisu

まあいティラミス

Coffee or Tea

コーヒーまたは紅茶

¥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

9月3日（水）～12月2日（火）

-Amuse Bouche-

一口のお楽しみ

Smoked KAGA Eggplant Puree with Duck Confit

加賀紫へた茄子のローストピューレとダックコンフィの瞬間スモーク

Salmon Mosaicque

サーモンモザイク

Tete de Moine with Fig

テート・ド・モアンヌと無花果

Gratine Escargot with Shiitake Mushroom

富山県産椎茸とエスカルゴのグラチネ

Roasted Cauliflower and Chestnut Soup

ローストしたカリフラワーと栗のスープ

Lamb Bolognese with KAGA Lotus Root frit

ラムボロネーズ 加賀レンコン

Rouleau de scabbard fish with Pickled Plum and Beet roots

太刀魚のルーロー 梅肉とレッドビーツのソース

Braised Pork Jowl Meat Foam of aromatic vegetables

ゴルジュの白ワイン煮 香味野菜のヌーベ

OR

Grilled TOYAMA's Beef Sirloin with Baked KAGA Sweet Potato Truffle Sauce (+3,000円)

富山和牛サーロインのグリル 五郎島金時のベイク トリュフソース

Bread and Smoke Butter

ブレッドとスモークバター

Spherical Tiramisu

まあいティラミス

Coffee or Tea

コーヒーまたは紅茶

¥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。