

# Dinner Course

ディナーコース

17:30 - 19:30

## Prelude / プレリユード

### Amuse-Bouche

#### Firefly Squid Oil Confit

ホタルイカのオイルコンフィ

### Asparagus and Mozzarella with AMANATSU

アスパラガスとモッツァレラチーズ 甘夏のジュと共に

### Seasonal New Onion Veloute

新玉葱のブルーテ

### Duck Confit Risotto

鴨腿肉のコンフィのリゾット

### Poêlé de Seasonal Fish 「SAWARA」 with Crown Daisy Paste

旬魚サワラのポワレ 春菊のペースト

### Red Wine Braised TOYAMA Pork

富山ポークバラ肉の赤ワイン煮

OR

### Grilled TOYAMA's Beef Sirloin with korare Style Hoba Miso

富山和牛サーロインのグリル(50g) コラレスタイルの朴葉味噌を添えて(+¥3,000)

### Bread and Smoked Butter

ブレッドとスモークバター

### Dessert

#### Matcha Mousse

抹茶ムース

### Coffee or Tea

コーヒー又は紅茶

¥8,000

## Gourmandise / グルマンディーズ

### Amuse-Bouche

#### Firefly Squid Oil Confit

ホタルイカのオイルコンフィ

### Asparagus and Mozzarella with AMANATSU

アスパラガスとモッツァレラチーズ 甘夏のジュと共に

### Seasonal New Onion Veloute

新玉葱のブルーテ

### Mousse de Sugar Peas

スナップエンドウのムース

### Pocher de ASARI Clams with YUZU Crust

おきあさりの柚子クラスト

### Duck Confit Risotto

鴨腿肉のコンフィのリゾット

### Poêlé de Seasonal Fish 「SAWARA」 with Crown Daisy Paste

旬魚サワラのポワレ 春菊のペースト

### Red Wine Braised TOYAMA Pork

富山ポークバラ肉の赤ワイン煮

OR

### Grilled TOYAMA's Beef Sirloin with korare Style HOBA Miso

富山和牛サーロインのグリル(50 g) コラレスタイルの朴葉味噌を添えて(+¥3,000)

### Bread and Smoked Butter

ブレッドとスモークバター

### Dessert

#### Matcha Mousse

抹茶ムース

### Coffee or Tea

コーヒー又は紅茶

¥10,000

Menu items are subject to change depending on the availability of ingredients on the day.

当日の食材の仕入れ状況によりメニュー内容が変わることがございます。

Please let us know if you have any food allergies, special dietary requirements.

アレルギー食材や食事制限についてのご要望につきましてはスタッフにお申しつけください。

\*All prices are inclusive of tax and service charge.

上記料金には税金・サービス料が含まれます。