

Dinner Course

ディナーコース

17:30 - 19:30

Seasonal Course -Summer- シーズナルコース - サマー -

Amuse

Smoke Salmon Macaron

スモークサーモンのマカロン

Duck and Summer Vegetables Terrine

鴨と夏野菜のゼリー寄せ

Sauté de Scallop in Vichyssoise

北海道産ホタテ貝のソテー ヴィシソワーズのエスプーマ

Sauté de Seasonal Fish with ISHIRU Vin Blanc Sauce

本日の旬魚のソテー 北陸産いしるを使ったバンブランソース

Grilled Beef Sirloin with House Made Cowboy Butter

ビーフサーロインのグリル(70g) 自家製カウボーイバター

OR

Grilled TOYAMA Beef Sirloin with WASABI Cream Sauce

富山和牛サーロインのグリル 醤油香るワサビクリームソース
(70g +¥3,000 / 100g +¥5,000 / 140g +¥9,000)

Bread and Smoked Butter

ブレッドとスモークバター

Dessert

Lemon Verbena with kadaif

ヴェルヴェーヌとカダイフのマリアージュ

Coffee or Tea

コーヒー又は紅茶

¥ 9,000

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。