



~Spring Course~

Hors d'oeuvre



桜鯛の自家製スモーク
人参のプレスとグリーンアスパラ

古来よりお祝いごとに欠かせない鯛を香り高くスモークしました。また、真っ直ぐなアスパラはお子様の健やかな成長をイメージしました。

Soup



グリーンピースのポタージュ
カプチーノ仕立て

今が旬のグリーンピースは甘さがひきたつポタージュに仕立てました。若草色のスープにフォームミルクで雲水を表現しました。

Fish Dishes



鯖のポワレ
フレッシュトマトとケッパーのソース

旬の出世魚“鯖”をカリッと香ばしくポワレしました。フレッシュトマトの甘さとケッパーの酸味が食をそそる一品しました。

Meat Dish



黒毛和牛サーロインのタリアート 野生種ルッコラとエディブルフラワーサラダ

美しいサシを持つ和牛サーロインをグリルし旨味を閉じ込めました。

パルメザンチーズで作った器に盛られた野生種ルッコラと一緒に崩してお召し上がり下さい。

出産を終えた一区切りとしてレアに仕上げたお肉を是非ご堪能下さい。

Dessert



箱庭デザート

“様々な波を乗り越え、新しい生命・家族とともに
苔の生えるまで幸せに過ごしてほしい”

との願いを込めた一皿です。

波はグラニュー糖で表現した枯山水で苔は抹茶のスポンジで作り出しました。

小さな美しい箱庭の世界をご堪能下さい。

素敵なひと時を大切な方と一緒に過ごしいただけるよう
スタッフ一同願いと愛情を込めて調理しております

