

Menu Gourmand

ムニユグルマン

Fermented Tsuyahime rice

pickled root vegetables - Japanese breakfast

発酵つや姫米 根菜類のピクルス 日本の朝食より

Amuse

ひと口のおたのしみたち

Jardin de légumes

Green Beans Garden Tart

新緑豆畑のタルト 各地より届いた春の息吹

Marinated Torafugu

Chardonnay cream with Caviar

宇佐とらふぐのマリネ キャビアとシャルドネクリーム

Conger eel

Soft roe, Pinot Noir sauce

函館の穴子 白子 ピノノワールソース

Roasted Kue

King crab and aromatic mushroom consommé

愛媛クエのロースト タラバガニと香茸のコンソメ

Hida Wagyu Beef

Scent of madeira wine

クリスピーな飛騨牛 香り高きマデラを纏って

Ojiya Risotto

Firefly Squid and Squid Ojiya rice style

ホタルイカとイカ墨のおじや仕立て

Pumpkin

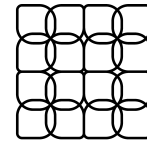
Okinawa mascarpone, caramelized black truffle

沖縄すずかボチャ マスカルポーネ 黒トリュフ



hortensia

Café ou thé et Mignardises



hortensia

Tetsuji KOGA

Seiji WATANABE

Asahi SASAKI

Mitsuki TAMURA

Akihito KOBAYASHI

Natsuki SAITO

With our heartfelt gratitude.