

Winter course
Course B
2025 年 12 月～2026 年 2 月

Appetizer

Wood-fire gravlax salmon & homemade ricotta cheese
Grilled mandarin
グラブラックスサーモンの薪焼きと自家製リコッタチーズ
蜜柑の薪焼き

Hot dish plate

Oven roasted “Soup de Poisson”
オーブンで焼き上げたスープ・ド・ポワソン

2nd hot dish plate

Savoy spinach & whelk shellfish, hot ceviche style
寒めほうれん草とつづ貝のマリネ セビーチェ風

Fish dish

Skewered wood-fired striped seabass & prawn with cajun spice
Yuzu flavor
燻製風味の鱸と海老の直火串焼き 玉葱のグリル 柚子の香り

Main dish

Grilled lamb with bone & garlic rice
Several vegetables, almond pepper sauce
骨付きラム肉のグリル 薪焼き大蒜のガーリックライス 数種類のグリル野菜
アーモンドと黒胡椒香るソース

Dessert

Rouge d’hiver
ルージュ・ディヴェール

*Please note that menu items may change depending on the availability of ingredients.

※食材の仕入れ状況により、メニュー内容を変更させていただく場合がございます。