

Spring course
Course A
2026年3月~5月

Appetizer

Wood-fired white asparagus & rape flower, black mayonnaise sauce
Sprinkle dried mullet roe & pistachio
ホワイトアスパラガスと菜花の薪焼き 竹炭香るマヨネーズソース
からすみとピスタチオを散りばめて

2nd dish

2kinds roasted carrots & pickles mascarpone with roasted green tea
2種類の人参の薪焼きと焦がしバター
ほうじ茶と蜂蜜風味のピクルスマスカルポーネチーズソース

Fish dish

Grilled lobster & romaine lettuce with garlic chive oyster sauce
Smoked poached egg
オマール海老とロメインレタスの薪焼き 菰香るオイスターソース
燻製ポーチエッグ

Main dish

Rolled Hakone pork with garlic & rosemary, grilled spring cabbage
Dressed Shungiku with miso & wasabi
静岡県産箱根山麓豚のポルケッタ風と春キャベツのグリル
春菊の味噌山葵和え

Dessert

Riz au lait of flavored kirsch, strawberries & rose parfum
キルシュ香るリオレ 苺と薔薇のパルファム

*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。

Spring course
Course B
2026年3月~5月

Appetizer

Marinated sea bream & raw ham, butterbur shoot tapenade
Spring endive & cucumber salad, kumquat dressing
真鯛のマリネと生ハム 金柑のドレッシングと落の臺のタップナード
アンディーブと胡瓜のサラダ

2nd dish

Grilled leek with dried tomato & lime yoghurt
Roasted nuts, black pepper
洋葱のグリル ドライトマトのライムヨーグルト
黒胡椒風味のローストナッツ添え

Fish dish

Grilled Spanish mackerel on green peas puree
Wood-fire cauliflower & sprouts
鯖のグリルとグリーンピースピューレ カリフラワーとタラの芽の薪焼き

Main dish

Marinated lamb chops with bonito flake & mashed potato
Grilled baby broccoli & scallion soy sauce
鰹節でマリネした仔羊のローストとマッシュポテト
スティックセニョールとピリ辛葱ソース

Dessert

Chocolate gateau with green tea, 5-kinds berries sauce
Granite of gin
抹茶香る生チョコ風ガトーショコラと5種のベリーソース 箱根ジンのグラニテ

*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。