

Autumn Course
Course A
September – November, 2026
2026 年 9 月～11 月

Appetizer

Seared pacific saury with eggplant mousse
Marinated persimmon & yuzu tapenade, homemade rye breads
秋刀魚の薪焼きと秋茄子のムース 柿のマリネとクリスピーな自家製ライ麦ブレッド添え

2nd dish

Grilled Maitake mushroom & poached egg
Mimolette cheese, porcini powder
舞茸のグリルとポーチエッグ ミモレットチーズとポルチーニパウダー

Fish dish

Grilled salmon & calvados green pepper cream sauce
Carrot & pomegranate salad
サーモンの薪焼き カルバドスの効いた緑胡椒クリームソース 人参と柰榴のサラダ

Main dish

Grilled wild chicken breast & water bamboo shoot
Sweet potato risotto
地鶏胸肉とオマール海老 マコモダケの薪焼き 安納芋リゾット

Dessert

Pear & cassis “Œufs à la neige”
洋梨とカシスのウフ・アラ・ネージュ

*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。

Autumn Course
Course B
September – November, 2026
2026 年 9 月～11 月

Appetizer

Tartar of Scallops & marinated fig with red wine
Pickled radish & beets chips
帆立貝と赤ワイン無花果のタルタル 大根のピクルス
ビーツのピューレとチップ添え

2nd dish

Squash cream soup with duck confit, cacao powder
鴨肉のコンフィとバターナッツのカプチーノスープ カカオパウダーの香り

Fish dish

Grilled tail fish & seasonal mushroom, chestnut & hazelnut
甘鯛と旬茸の薪焼き 甘酸っぱい栗とヘーゼルナッツ

Main dish

Slow cooked Venison & sausage with poivrade sauce
Spinach polenta with wood-fire root vegetables
鹿肉の低温ローストと鹿肉ソーセージ ほうれん草ポレンタとりヨン風根菜薪焼き

Dessert

Tatin of apple, yoghurt ice & rosemary sauce
紅玉のタタン ヨーグルトアイスとローズマリーソース

*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。