



# E s s e n t i e l

## Menu le dîner

令和 2 年 7 月

冷たい白桃のスープ

鱧とキャビアと胡瓜

オクラの花、白海老、アヴォカド

雲丹のスクランブルエッグ

夏のサラダ、弓削牧場のホエーソース

2 時間蒸した黒鮑、肝のソース

本日のお肉料理

フロマージュ

バジルとパイナップルのソルベ

白桃とベルベーヌ

小さなショコラ

コーヒー、紅茶、エスプレッソ、ハーブティー

\*ミルクティーは茶葉が合わないため、ご用意しておりません。ご了承下さい。