



E s s e n t i e l

Menu le Dîner

令和 2 年 3 月

パッションフルーツとフロマージュフレ

泉南・杉野さんのトマトのタルト、香草バター

碓井豌豆と蛤のロワイヤル、ミント

桜鯛のリヴィエラ風

名人のグリーンアスパラガスと花独活

富山湾蛍烏賊と赤ワインのリゾット

仏・ピレネー産仔羊、蕨の臺のソース

六甲・弓削牧場プチタロー

苺とヨーグルトのソルベ

柑橘のヴァシュラン

小さなショコラ 2 種