



E s s e n t i e l

Menu le dîner

令和2年5月20日

弓削牧場のモッツアレラとトマト

丹後トリ貝、バジル、アンディーズ、オレンジ

琵琶湖の稚鮎、セモリナ粉のフリット

ヤングコーン、木の芽

オマール海老と春野菜のサラダ、香草バター

フォワグラパンデピス

新保さんの40日熟成牛サーロイン

苺のヴァシュラン

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。