



# E s s e n t i e l

## Menu le dîner

令和 2 年 12 月

弓削牧場のフロマージュフレ、カリフラワー

剣先鳥賊、ブロッコリー、キャビア

アンディーズ、洋梨、ロックフォールと胡桃のバター

天然鰯、菊芋と菊菜

ゆり根のベニエ、黒トリュフ

フグの白子のヌイユ、セップ茸

フォワグラコンフィ、ブリオッシュ、山葡萄と無花果

奈良産仔猪、富士山の黄色ビーツとグラニースミス

ヴァシュランモンドール

ベリー類のヴァシュラン

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。