



Essentiel

Menu le dîner

令和3年3月

桜と透明なトマト

うすい豌豆と蛤のロワイヤル、ミント
雲丹のアスピック

桜鯛のリヴィエラ風

香川産ホワイトアスパラガス、花独活
ハーブのラヴィオリ、春野菜、コンテ

富山産蛍烏賊と赤ワインのリゾット

仏産乳飲み仔羊、新じゃがと天然クレソン
フロマージュ

ブラッドオレンジのヌガーグラッセ

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。