

Menu

常設営業（4月）

嶺営業のサポートを務めるシェフによるメニューをご提供いたします。
季節食材を軸にしながら、1ヶ月ごとに移り変わるコースメニューに加え、
嶺営業にご参加いただいた名店の味をお楽しみいただけます。

4月は春を代表する食材を、より美味しく味わえるコースで構成いたしました。
冬を乗り越えて、芽吹いた野菜たちの力強い香りや味わいを感じながら、
旬の魚介や肉と共にお召し上がりください。

営業を重ねていくごとに、成長し、変わりゆく常設営業のメニューを
洗練された素敵な空間で、どうぞお楽しみください。

※表示料金には税金が含まれます。

コースメニュー

22,000円

アミューズ

新玉ねぎのピューレ イタリア産グリーンピースと

冷前菜

サクラマスのマリネ 春野菜と共に

温前菜

ホワイトアスパラのソテー ソースオランダーズ

魚料理

アイナメのリスフレ焼き 露のとう香るソースロイヤル

肉料理

乳飲み仔羊のロティ モリーユ茸のソース

デザート

柑橘のシブースト 苺のソルベ

※仕入れ状況などにより内容が変更になる場合がございます。

※メニュー価格に10%のサービス料を頂戴いたします。

ショートコースメニュー

価格 13,200円

ショートコースは、ランチ限定のメニューになります。
前菜とメインはいずれか1品ずつをお選びいただけます。

アミューズ

新玉ねぎのピューレ イタリア産グリーンピースと

前菜

サクラマスのマリネ 春野菜と共に

or

ホワイトアスパラのソテー ソースオランダーズ

メイン

アイナメのリスフレ焼き 露のとう香るソースロイヤル

or

乳飲み仔羊のロティ モリーユ茸のソース

デザート

柑橘のシブースト 苺のソルベ

※前菜の追加は3,300円、メインの追加は5,500円で承ります。

※仕入れ状況などにより内容が変更になる場合がございます。

※メニュー価格に10%のサービス料を頂戴いたします。