



Menu de Printemps "2022"

Menu Degustation ¥15,000 (税込16,500円)

旬の食材を活かしたテイastingメニュー
料理7皿と デセール 食後のお飲み物とミネラルデイズ

Soupe

ホワイトアスパラガス

Amuse Bouche

高農園有機人参 熊本産馬肉
能登島高農園黒茄子キャビア 天たつ練り雲丹
サーモンのフリポッテ 川端レンコンキッシュ
プレ鶏フォアグラ 能登牛フグ卵

HOV Froid

能登の魚

Deuxième

庄川鮎

Poisson

能登島朝獲れ魚

Viand

岩手またぎ兼澤 小鹿
(+3000円 能登牛)

Dessert

パッション 苺のサイフォン

Mignardise

小さな焼菓子

Café

コーヒーまたはハーブティ、紅茶

Menu PREEMINENCE

¥20,000 (税込22,000円)

旬の食材を活かしたシェフのお任せコース
料理7皿・デセール
食後のお飲み物とミネラルデイズ

Menu Special

¥25,000 (税込27,500円)

旬の食材に高級食材を取り入れた
シェフお任せコース
料理8皿・デセール
食後のお飲み物とミネラルデイズ

前日までの完全ご予約制

Lunch 12:00~12:30 / Dinner 18:00~18:30

※事前にメニューを決めていただき1テーブルさま皆様
同じコースをお願いします。
※コース内容は当日の仕入れ状況に応じて予告なく変更
する場合がございます。

※サービス料10%を別途頂戴いたします。
※広範囲でのアレルギーをお持ちのお客様はご予約を
お取りできない場合がございます。ご了承下さいませ。