

Menu Egoist

¥6,500

Amuse

*

“畑のサラダ” NOTO 高農園、三浦野菜と鮮魚のカルパッチョ

“Farm Salad” from Noto and Miura with Carpaccio.

*

上州牛ランプのロースト ペルゴー産黒トリュフとマルケ産春トリュフ

Roasted Japanese Rump Beef from Jyoshu with Black and Bianchetto Truffle.

又は

お勧めジビエ

Wild game meat dishes

*

スペシャルデザート

Special dessert

Menu Special

¥10,000

Amuse

*

“畑のサラダ” NOTO 高農園と三浦野菜、鮮魚のカルパッチョ、☆☆☆キャビア

“Farm Salad” from Noto and Miura with Carpaccio and Caviar.

*

スペシャリテ オマール海老フライ 飛来幸卵のタルタルソース

Chef's speciality, Deep-fried Lobster with Tartare sauce.

*

乳のみ仔牛のブランケット“ボローヴァン”&牛ハラミのロースト ソースボルドレーズ

Veal in pie with cream sauce and Roasted skirt beef with red wine sauce.

又は

お勧めジビエ

Wild game meat dishes

*

スペシャルデザート

Special dessert