



Dinner

Chef's Recommended Dinner

シェフおまかせフルコース

7,273円(税込8,000円)

藤井シェフのおまかせ料理のコースです。

その時々旬のおいしさをお楽しみください。

※気象状況等により、一部食材が変更となる場合がございます。

Bread ～当店を代表する5つのパンをお好きなだけ～

・バゲット ・カンパーニュ ・ライブレット ・ブリオッシュ ・大麦高加水パン

Spread & Oil ～詳しくは今月のジャーナルをご覧ください～

- ・ブリーチーズと野村農園よりタイムとオレンジのオイル ・米沢牛のパテ トマトのパウダー
- ・グラスフェッドホイップバター 山武の塩 ・ルバーブと紅玉のコンフィチュール
- ・山形よりナスのピューレ デュカカレースパイス ・シチリア産オーガニックオリーブオイル

Soup

- ・グリーンピースの冷製ポタージュ

Dish (2皿)

- ・本日のサラダと自家製スモークサーモン レモン香るサワークリームとキャビア添え
- ・ほたて貝と山形産スナッPEndウ ポワローのソース

Main (2皿)

- ・金沢港より桜ますのポワレ ブールブランソース
旬の桜ますをフライパンで焼き、シンプルに焦がしバターを合わせました
- ・米沢牛 うちもののロティ マルサラ酒香るソース
赤身の凝縮感のある部位を直火で焼き、香り高いソースを添えて

Dessert

- ・山形より旬果実のアマンディーヌ仕立て

Drink

- ・ティーブレンダー内田さんの厳選紅茶、またはコーヒー



Dinner

Dinner Full Course

5,910円(税込6,500円)

ディナー フルコース

※気象状況等により、一部食材が変更となる場合がございます。

料理とパンのマリアージュをお楽しみいただける人気のコースです

Bread ～当店を代表する5つのパンをお好きなだけ～

- ・バゲット
- ・カンパーニュ
- ・ライブレット
- ・ブリオッシュ
- ・大麦高加水パン

Spread & Oil ～詳しくは今月のジャーナルをご覧ください～

- ・ブリーチーズと野村農園よりタイムとオレンジのオイル
- ・米沢牛のパテ トマトのパウダー
- ・グラスフェッドホイップバター 山武の塩
- ・ルバーブと紅玉のコンフィチュール
- ・山形よりナスのピューレ デュカカレースパイス
- ・シチリア産オーガニックオリーブオイル

Soup

- ・グリーンピースの冷製ポタージュ

Dish

- ・農家さんより本日のサラダと天使のエビのソテー

Main (2皿)

- ・能登より真鯛のポワレ 焦がしバターとケッパーのソース
旬の真鯛をこうばしく焼き上げ、ケッパーのほどよい酸味がアクセントのバターソースを添えて
- ・鴨胸肉のスパイシーロースト オレンジと赤ワインのソース
ソースのフルーティーさと、スパイスの香りが調和する鴨の素材のよさを活かした一皿

Dessert

- ・アーキバス香るムースショコラ 木苺ソース

Drink

- ・ティーブレンダー内田さんの厳選紅茶、またはコーヒー

Dinner Set

3,910円(税込4,300円)

ディナーセット

※気象状況等により、一部食材が変更となる場合がございます。

パンとスプレッド、サラダ、スープ、小皿料理3皿、デザート、ドリンクのセットコースになります。
小皿料理は下記5皿のうち3皿をお選びください。

- ・自家製スモークサーモンとラディッシュのきび酢マリネ
- ・産地直送 温野菜と半熟玉子の巣ごもり風 トマトのクーリ
- ・金沢港よりスズキのポワレ 種子島産苦竹のブイヨン仕立て
- ・最上鶏むね肉のヴァプール バジルとアーモンドのオイルソース
- ・米沢牛のボロネーゼとラクレットチーズトースト

表記は全て税込価格です。