

52週を楽しむ季節のお料理  
≡ 2024.3/11~ ≡

公式『フェイスブック』&『インスタグラム』をフォローして、  
旬のメニューやワインイベントなど、最新情報をゲット!!



ご予約も  
承れます!!



贅沢! まるごと天然キャビア(20g)  
～スモークサーモンとマスカルポーネ～

¥3,990 税込¥4,389

スモークサーモンとマスカルポーネをのせた成城石井自家製パンに、キャビアをお好み量トッピングしお召し上がりください。シャンパンのお供にオススメです!



広島産牡蠣と  
菜の花のアヒージョ

¥890 税込¥979

牡蠣、淡路島産玉葱とバター、白ワインで作った牡蠣ペーストを加えたアヒージョ。濃厚な甘味とバターの香りに包まれた牡蠣と菜の花と一緒にお召し上がりください。



佐賀産ホワイトアスパラと  
白トリュフ風味のスクランブルエッグ  
～24ヶ月熟成パルミジャーノ～

14ヶ月熟成ハモンセラーノ添え～ ¥1,390 税込¥1,529

佐賀県で収穫された旬のホワイトアスパラを、白トリュフの風味を纏わせたスクランブルエッグと生ハムやパルミジャーノ・レジャーノと一緒にお召し上がりいただく温かい野菜料理です。



黒毛和牛の  
赤ワインデミグラスソース煮込み  
¥1,690 税込¥1,859

5時間加熱し、ホロっと柔らかく仕上げた黒毛和牛を赤ワインとパルミジャーノ・レジャーノ、ひよこ豆、ハーブを加えたデミグラスソースで仕上げた温かい皿です。



スイス産洞窟熟成グリュイエールと  
洞窟熟成ラクレットのチーズフォンデュ  
～三浦野菜と季節野菜添え～ ¥1,990 税込¥2,189

スイス産洞窟熟成グリュイエールとスイス産洞窟熟成ラクレットを使用したチーズフォンデュ。濃厚で、風味豊かなソースに仕上げています。青木農園から直送した三浦野菜をチーズソースにディップしながらお召し上がり下さい。



銘柄黒毛和牛  
『佐賀牛』のサーロインステーキ  
黒トリュフのマディラソース ¥2,990 税込¥3,289

霜降り肉のサーロイン部位を厚切りでグリル(約140g)霜降りの柔らかさと脂の旨味を堪能していただけます。刻んだトリュフとマディラ酒、

フォンドヴォーを煮詰めて作る自家製ソースでお召し上がりください。



NEW

自家製ベーコンと  
佐賀産  
ホワイトアスパラの  
カルボナーラ

24ヶ月熟成パルミジャーノ・  
レジャーノかけ

レギュラー ¥1,490 税込¥1,639

ラージ ¥2,090 税込¥2,299

成城石井自家製ベーコンの旨味をクリームソースに移し、パルミジャーノチーズと生パastaで絡めたカルボナーラ。卵と相性の良いホワイトアスパラと粗挽きの黒コショウと合わせて。



広島産牡蠣と  
青海苔の  
瀬戸内レモンクリーム  
リゾット

¥1,490 税込¥1,639

生青海苔と自家製牡蠣ペーストを加えたリゾットに、瀬戸内レモンを仕上げに絞り、レモンの皮を削っています。レモンの心地よい酸味と香りを纏わせたクリームリゾットです。



とちおとめ苺の  
シーズナルサンギリア

¥2,190 税込¥2,409

ハーフ ¥1,190 税込¥1,309

ヴエルモット、コアントロー、ブラッドオレンジジュース、カバーバをベースにとちおとめ苺を加えて仕上げた、オリジナルサンギリアです。



とちおとめ苺のフルーツパフェ  
マカロンシャンパンペニュ添え

¥1,390 税込¥1,529

成城石井プレミアムチーズケーキ、バニラアイスクリーム、ホイップクリームにとちおとめ苺を使用したパフェ。成城石井直輸入のシャンパンジョセフデブルワをホワイトショコレートのがナッシュに加えたマカロンは、Sadaharu AOKIに監修していただいた一品です。



青森産  
田子にく使用  
ガーリックバター<sup>トースト</sup>

¥290 税込¥319

※ディナータイムは別途席料300円(税込330円)を頂戴いたします

※掲載写真はイメージです