

ダイニングルーム 1 - 2 / THE DINING ROOM  
2026年4月～6月

～ 神河内 (KAMIKOCHI) ～

蟹と野菜のタンバル仕立て キャヴィアを添えて  
Crab and Vegetable Tambourine and Caviar

\*

クレソンのポタージュとそら豆のクルトン  
Watercress Potage and Fave Beans Croutons

\*

蕎麦の実で覆った真鯛のロースト 様々な貝のジュ そば茶のアクセント  
Roasted Red Sea Bream Covered in Buckwheat and Shellfish Juice

\*

国産牛フィレ肉のポワレ ジャガイモのフォンダン 赤ワインソース  
Poêlée Beef Fillet with Fondant Potatoes and Red Wine Sauce

\*

炎の演出 チェリージュビレ  
Cherry jubilee

\*

コーヒー 小菓子添え  
Coffee And Petite Fours

¥25, 000

メインディッシュを変更した下記メニューもご用意しております。

～ 白樺 (SHIRAKABA) ～

合鴨肉とアスパラガスのロースト 夏みかんの香りと共に  
Roasted Duck Meat and Asparagus with the Aroma of Summer Mandarin Oranges

¥22, 000