

# Seasonal Dinner Course

## \*\*\* 6 Dishes Course \*\*\*

～富山フェア～

Firefly Squid and Colorful Turnip Bagna Cauda

ホタルイカとカラフル蕪のバーニャカウダ

Halfbeak and Spring Vegetables Millefeuille with Lemon and Onion Puree

サヨリと春野菜のミルフィーユ仕立て レモン風味 オニオンヌーボーのピューレ



Bisque with Fried White Shrimp

氷見漁港のビスク シロエビのフリット添え



Grilled Rockfish with Kelp Pickled Ginger and Butter Sauce

メバルのグリル 昆布ガリのブルブランソース



Grilled "TATEYAMA Grazed" Beef Sirloin with Red Wine Sauce

立山放牧牛サーロインのグリル 富山の大地の彩り



Adlay Flan with Strawberry

はと麦風味のフラン 富山県産のいちごと共に



Coffee or Tea

コーヒー または 紅茶

¥17,000

## \*\*\* 5 Dishes Course \*\*\*

Halfbeak and Spring Vegetable Millefeuille with Lemon and Onion Puree

サヨリと春野菜のミルフィーユ仕立て レモン風味 オニオンヌーボーのピューレ



Celeriac Potage

セロリラブのポターージュ



Grilled Rockfish with Kelp pickled Ginger and Butter Sauce

メバルのグリル 昆布ガリのブルブランソース



Grilled Australian Beef Loin with Red Wine Sauce

オーストラリア産牛ロースのグリル 赤ワインソース



Grilled Ezo Venison Loin with Currant Red Wine Sauce

蝦夷鹿ロースのグリル スグリの赤ワインソース



+2,500

Matcha Terrine

抹茶のテリーヌ



Coffee or Tea

コーヒー または 紅茶

¥14,000

★…アレルギーにつきましてはスタッフまでお聞きください  
Please ask the staff details about allergy



※入荷状況により食材の変更がある場合がございます。  
表示料金は消費税・サービス料込となっております。  
All prices are inclusive of service charge and tax.