

Seasonal Dinner Course

*** 6 Dishes Course ***

～富山フェア～

Rolled Cherry Salmon with Wild Vegetables and Rice Salad style

サクラマスのルーロー 山菜と富富富のサラダ仕立て

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 Black Sea Bream and Firefly Squid with Butterbur Butter Sauce

黒鯛とホタルイカのグリル ふきのとうの焦がしバターソース

Grilled 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

はとむぎ風味のフラン 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



※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 and inclusive of service charge and tax.