

Menu Full Champignon きのことフルコース ¥5,500

Shitake Mushroom, Local Fish Crude, Pear, Greek Yogurt
[椎茸] 熟成地魚 ラ・フランス ギリシャヨーグルト

Mushroom Soup
[マッシュルーム] ポタージュ

Catch of the Day
獲れたて地魚を本日の仕立てで

Portobello Mushroom, Duck Breast
[ポータベロ/松なめこ] マグレ鴨ハンバーグ

Special Dessert スペシャルデザート

Coffee コーヒー または 紅茶

Special Beef

+¥2,200

特選牛グリエステーキに
変更できます

Champignon “Prefix Menu” きのことプレフィックス ¥8,800

Shitake Mushroom, Local Fish Crude, Pear, Greek Yogurt
[椎茸] 熟成地魚 ラ・フランス ギリシャヨーグルト

Prefix Menu

お好きな料理を2品お選びください

Whelk, Marinated Mushroom
[白キクラゲ]
アワビつぶ貝ときのこのギリシャ風マリネ

Mushroom Soup Soft Cod Roe Flan
[マッシュルーム]
マッシュルームポタージュ 白子のフラン

Chanterelle Mushroom Conger Eel Sausage
[ジロール茸]
ジロール茸と穴子のソーセージ

Enchilada, Fermented Mushroom Sauce
[舞茸]
エンチラーダ 発酵きのこソース

Jumbo Mushroom Staffed “SAZAE”
[ジャンボマッシュルーム]
葉山産サザエを詰めたガーリックバター焼き

Portobello Mushroom, Duck Breast, Fair Gras
[ポータベロ/松なめこ]
フォアグラポワレ マグレ鴨ハンバーグ

Catch of the Day
[松茸] 粕漬け地魚 松茸とすっぽんの揚げリゾット コンソメ

Slow Roasted Angus Beef File Porcini Sauce
[ポルチーニ] アンガス牛フィレ肉の低温ロースト ポルチーニソース

Special Dessert スペシャルデザート

Coffee コーヒー または 紅茶

Special Beef

+¥1,100

特選牛グリエステーキに
変更できます

表示価格に別途サービス料（10%）を加算させていただきます。
内容は一例であり、その時期に提供出来る一番良い食材を使用する為、急遽内容を変更する場合がございます。
予約時に掲載されているメニュー内容をご希望の場合は、その旨ご連絡下さいませ。