

Petit-déjeuner

Juice / Gazpacho

ジュース / ガスパッチョ

Yogurt with Ohnuma Family Honey

ヨーグルト

大沼さん家のはちみつ添え

WaTom Faem-Direct Seasonal Salad with Lightly Smoked Fukui Samon

ワトム農園直送の野菜サラダ 軽く燻製したふくいサーモン

Croissant / Milk Bread

クロワッサン / パン オ・レ

Potage garbure -Basque style-

ポタージュ ガルビュースク風

Galette made with Fukui Soba

福井県産そば粉のガレット

*Optional Pairing : Breton Apple Cider + ¥1,320

*ガレットに合わせて、ブルターニュ産リンゴを使用した
シードルのご用意がございます。(+¥1,320)

【Additional Dessert Menu +1,500yen】

【食後の追加デザート +1,500円】

Apple Pie with Caramel Ice Cream

リンゴのパイ キャラメルアイス添え

Coffee / Tea / Herb tea

コーヒー / 紅茶 / ハーブティー

Dîner

Borscht Mousse / Sweet Shrimp ・ Seaweed / Mackerel HESHIKO and Taro

冷製ボルシチ / 甘エビ・板わかめ / 鯖のへしこと小芋のプロシュエット

Beef consommé and Rishiri Dried Kelp Broth

Moelle and Yuzu Flavor

牛コンソメと利尻昆布の旨味スープ

牛モアルと柚子の風味

Seiko Crab Shell Assortment topped Shellfish Flavor 's Foam

せいこがにの甲羅盛り

甲殻類香る泡のアクセント

Wraped Crepe Cabbage and Foie – Gras, Black Truffle

フォアグラと黒トリュフのちりめんキャベツ包み

Steamed Tilefish Root Vegetables and Turnip Puree

Sauce Beurre Blanc

甘鯛のヴァプール 根菜のガルニチュールと蕪のピューレ

ソースブールブラン

Roasted Fukui Venison Sauce Grand Veneur

福井県産鹿肉のロース

ソースグランヴブール

or

Grilled Wakasa Beef Sauce Bordelaise

若狭牛イチボのグリエ

ソースボルドレーズ

La France granita

ラ・フランスのグラニテ

Apple Pie eith Caramel Ice Cream

リンゴのパイ キャラメルアイス添え

Cafe / Petit four

カフェ / プティフル



Tateru Yoshino
Mikuniminato