

Dîner

Borscht Mousse / Heshiko and Taro Brochette / Sweet Shimp Seaweed

ボルシチの冷製 / へしこと石川小芋のブロchette / 三国産甘エビと板わかめ

Echizen soba noodles with Echizen Ruby coulis

Caviar, mullet roe and mint trio

越前そばと越のルビーのクーリ
キャビアとからすみとミントの三重奏

Clarified Bouillabaisse Consommé with Foie Gras

- Scented with Pernod -

ブイヤベースのブイヨン仕立て フォアグラを浮かべて -ペルノ風味-

A Composition of Morel Farci and French White Asparagus

with a Harmony of Sweet Shrimp-Infused Foam

モリーユ茸のファルシとフランス産ホワイトアスパラガスのコンポジション
甘エビ香る泡のハーモニー

Lightly Smoked Fukui Salmon Mi-Cuit à la Stella Maris

軽く燻製したふくいサーモンのミ・キュイ
- ステラマリス風 -

Roasted Fukui venison, Sauce Grand Veneur

福井県産鹿肉のロースト ソース グランヴヌール

or

Grilled Wakasa Beef Ichibo, Sauce Bordelaise

若狭牛イチボのグリエ ソース ボルドレーズ

Crème Brulee

クレームブリュレ

Millefeuille

苺のミルフィーユ

Petit four / Café

プティフル / カフェ