

# Menu

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プロシュエット / 三国産甘エビと板わかめ

Seared Bonito from Local Waters  
with a Delicate Hay-Sansho Foam and Kiwi Accents

近海の鰹炙り  
葉山椒の軽い泡とキウイフルーツを添えて

Koshi no Ruby Tomato Gazpacho  
Accompanied by Cucumber Gelée and a Trio of Daily Seafood

福井県産トマトを使ったガスパチョ  
胡瓜のジュレとその日の魚介3種とともに

Abalone Baked in Puff Pastry Served with Sauce Vin Blanc,  
Enriched with Its Liver and Perfumed with Horseradish

鮑のパイ包み焼き  
ソースヴァンプラン - 肝とレフォールの香り-

Pan-Seared Rockfish from Mikuni Port  
with a Bouillabaisse Sauce

三国港で掬がったカサゴのポワレ  
ソースブイヤベース

Pan-Seared Fillet of Echizen Fukugyu with a Sauce Bordelaise

越前福牛フィレ肉のポワレ  
ソース ボルドレーズ

Crème Fine

クレーム フィーン

White Peach Compote in a Parfait Style

白桃のコンポート パルフェ仕立て

Petit four / Café

プティフル / カフェ