

Le Menu

Menu"Hommage

オマージュ

有機野菜と天然鮮魚で仕上げる
HANZOYA自慢のコース

アミューズセレクション

春の有機野菜の温製と
旬のシェーブルの爽やかさを共に

新玉葱のファルス トリュフ風味
軽いコンソメ仕立て

北海道産 ホッキ貝の軽い炙りとヴルーテ
鮮やかな春野菜とハーブのアクセント

お口直し

天然真鯛の炭火焼
フュメドポワソンとライムの香り

フランス産フレッシュチーズ

デザート

コーヒー又は紅茶

¥10,500

Menu"Dégustation"

デギュスタシオン

メインのお料理を鮮魚料理か肉料理
食後にはフランス産チーズかデザートをお選び下さい

アミューズセレクション

新鮮なサヨリと山芋のタルタル
爽やかなセロリのアクセント

なめらかなフォアグラの低温テリーヌ
旬の山菜を添えて 金柑の香り

天然真鯛の炭火焼
フュメドポワソンとライムの香り
～又は～

沖縄産 熟成ヤンバル豚のロースト
採れたての春野菜を添えて

フランス産フレッシュチーズ

～又は～

デザート

コーヒー又は紅茶

¥7,140

Menu"Imagination"

イマジネーション

毎日変化する旬の食材で
鮮魚と肉料理まで楽しめるフルコース

アミューズセレクション

新鮮なサヨリと山芋のタルタル
爽やかなセロリのアクセント

なめらかなフォアグラの低温テリーヌ
旬の山菜を添えて 金柑の香り

天然真鯛の炭火焼
フュメドポワソンとライムの香り

お口直し

沖縄産 熟成ヤンバル豚のロースト
採れたての春野菜を添えて

フランス産フレッシュチーズ

デザート

コーヒー又は紅茶

¥10,500

Menu"La Dame"

ラ ダーム

女性のお客様には、『オマージュ』『イマジネーション』を
小さなポーションにしたコースでもご用意できます

¥7,875

La Carte et Prix Fixe

前菜

Hors-d'œuvre

▶ 贅沢にトリュフオイルにマリネした新玉葱
フレッシュトリュフとトリュフ塩のアクセント

【アラカルト】 ¥3,360/ 【チャージ】 + ¥1,260

▶ フレッシュフォアグラのポワレ
旬の素材でシェフのスタイル

【アラカルト】 ¥3,990/ 【チャージ】 + ¥1,890

肉料理

Viande

▶ 伊万里牛サーロインの備長炭焼き
旬の有機野菜を添えて、柚子胡椒風味のソース

【アラカルト】 ¥5,040/ 【チャージ】 + ¥2,940

▶ 岩手産 短角牛のポワレ、長ネギと大蒜の香り
6種の野菜のピューレにトリュフのアクセント

【アラカルト】 ¥4,515/ 【チャージ】 + ¥2,625

▶ 山形産 金華豚ロース肉のロースト
春野菜添え

【アラカルト】 ¥4,410/ 【チャージ】 + ¥2,205

▶ 三重県産 熊野地鶏 胸・腿・レバーのパロティーヌ
山椒の香り

【アラカルト】 ¥3150/ 【チャージ】 + ¥1,050

鮮魚料理

Poisson

▶ 天然真鯛の炭火焼に白子を添えて
フュメドポワソンとライム、レモングラスの香り

【アラカルト】 ¥3,675

▶ 北海道産 ホッキ貝の軽い炙りとヴルーテ
鮮やかな春野菜とハーブのアクセント

【アラカルト】 ¥3,150

フロマージュ

Fromage

▶ 食べごろのフランス産チーズをワゴンから

【アラカルト】 ¥1,260～

デザート

Dessert

▶ オレンジとヨーグルトのエスプーマを詰めたクリスタル
オレンジのコンフィとカシスのジュレ

【アラカルト】 ¥1,890

▶ ココア風味のチュイールにエスプレッソのグラスと
トンカ豆のガナッシュ アプリコットのソース

【アラカルト】 ¥1,890

▶ メレンゲのケースに詰めた苺と桜風味のクレームブリュレ
ライムとアドベリーのアクセント

【アラカルト】 ¥1,890

▶ オリジナルガトーをワゴンからお好きなだけ

【アラカルト】 ¥1,890