

北海道より純生ウニとカリフラワーの  
パンナコッタカクテル仕立て  
オシェトラキャビアのアクセント

*Pannacotta Cocktail Style, Fresh Sea Urchin, Cauliflower, Osetra Caviar*

カダイフを纏ったフォアグラと蕪のアロスト  
ソース・ア・ロランジェ

*Kadaif Arrost Foir-Gras, sauce à L'orange*

北国の宝物イバラ蟹とフランス産ポワロー、  
桜海老を練り込んだタリアテッレ

*Sakura Shrimp Tagliatelle with Ibara Crab, French Poireau*

牛頬肉とサボイのアヴォルト　パイ包み焼き  
トリュフ香るクリームに浮かべて

*Sakura Shrimp Tagliatelle with Ibara Crab, Poireau*

ホワイトチョコレートフォンダンショコラ  
ピスタチオアイスのマリアージュ

*Fondant au Chocolat Blanc, Pistachio Ice Cream*