～　後藤祐輔シェフ監修ディナーコース　～

ホタテ貝のマリーネ カブのクレームに昆布出汁のジュレ
マイクロハーブのサラダ　わさびオイルのアクセント

フォアグラのカダイフ包み キノコのブルーテ シークヮーサーの香り

オマール海老のロースト　濃厚なビスクソース

お口直しのグラニテ

鹿肉の低温ロースト　ポワブラードソース
ビーツのピュレと温野菜を添えて

ハスカップのクレームブリュレとイチゴのハーモニー

珈琲　または　紅茶

パン

¥10,000
One Harmony 会員 ¥9,000

※上記メニューは全て消費税・サービス料込みとなります。
All items include 10% service charge and 10% consumption tax.