

Special course

スペシャルコース

One appetizer

鴨の燻製 葱のヴィネグレット仕立て

鴨を低温でじっくり燻製し、桜の香りにネギの甘さと酸味が特徴のヴィネグレットソースのハーモニーをお楽しみください。

Appetizer

彩り鮮やかエディブルフラワーサラダ

新鮮サラダに、酸味の効いた自家製ドレッシングとカラスミパウダーをアクセントに。

Soup

カリフラワーのポタージュスープ クリスマスカラー仕立て

カリフラワーのやさしい甘みが口の中で広がるポタージュ、2種の野菜ソースで色鮮やかなクリスマスカラーに。

Pasta

以下3種よりお選びください

a シャンピニオンデュクセル リーフ仕立て

マッシュルーム100%のミンチをじっくり煮込んだ、きのこの香りが引き立つ当店イチオシクリームパスタ。

b ワタリガニのトマトクリーム フレッシュバジルを添えて

渡り蟹の旨味がたっぷり出たトマトソースで仕上げた一品。ブランドでフランベした渡り蟹の香りをお楽しみください。



c フレッシュトマトとイカスミのパスタ

濃厚なイカスミペーストとフレッシュトマトの爽やかさを堪能できるパスタ。最高品質のエキストラバージンオリーブオイルでイカスミをすっきり仕上げています。

Fish

甘鯛のクリスピー仕立て ヴァンブランソース ピストゥーを添えて

甘鯛のウロコを残し焼き上げることでサクサク食感に。魚の出汁と白ワインで作るヴァンブランソースと一緒に楽しみください。

Meat

牛フィレのグリエ 赤ワインソース仕立て フォアグラのソテー トリュフを添えて

レアに仕上げた牛フィレ肉、フォアグラの濃厚な味わい、トリュフの香りと旨味を贅沢に存分に感じられる逸品です。

Bread

フランス産小麦粉を使ったバケット二種

自家製タッパーードとエディブルフラワーオイルと一緒に

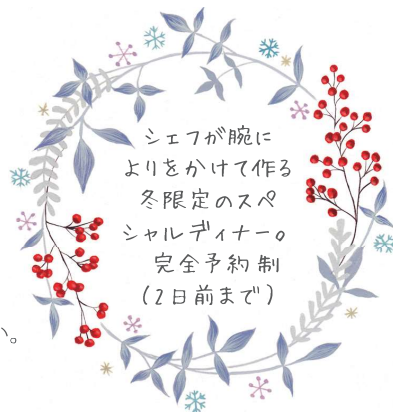
Dessert

オレンジティーとチョコのシフォンケーキ 季節の果物とグラスと共に

Coffee or Tea

コーヒー、紅茶 (ホット or アイス)

¥8,000



お花やメッセージプレートのご予約も承ります！お気軽にお問い合わせください。

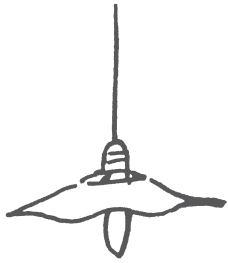
エディブルフラワーとは？

食用のお花のここの季節ごと、様々な種類を日替わりでお楽しみいただけます！



...シェフの季節のおすすめメニューです！





Burano corse

ブラーノコース

One appetizer

本日のカルパッチョミルフィーユ クリスマス仕立て

日替わりのお魚をマリネしカルパッチョに。トマトとアボカドのタルタル仕立てを添えてクリスマスカラーに仕上げた一品。

Appetizer

彩り鮮やかエディブルフラワーサラダ

新鮮サラダに、酸味の効いた自家製ドレッシングとカラスミパウダーをアクセントに。

Soup

カリフラワーのポタージュスープ クリスマスカラー仕立て

カリフラワーのやさしい甘みが口の中で広がるポタージュ、2種の野菜ソースで色鮮やかなクリスマスカラーに。

Pasta

以下3種よりお選びください

a シャンピニオンデュクセル リーフ仕立て

マッシュルーム100%のミンチをじっくり煮込んだ、きのこの香りが引き立つ当店イチオシクリームパスタ。

b ワタリガニのトマトクリーム フレッシュバジルを添えて

渡り蟹の旨味がたっぷり出たトマトソースで仕上げた一品。ブランデーでフランベした渡り蟹の香りをお楽しみください。



c フレッシュトマトとイカスミのパスタ

濃厚なイカスミペーストとフレッシュトマトの爽やかさを堪能できるパスタ。最高品質のエキストラバージンオリーブオイルでイカスミをすっきり仕上げています。

... シェフの
季節のおすすめ
メニューです!

エディブルフラワーとは?
食用のお花のこと。
季節ごと、様々な種類を
日替わりでお楽しみ
いただけます!



Main dish

以下2種よりお選びください

a 牛肉の赤ワイン煮込み

マリネした牛肉を半日以上かけじっくり煮込みました。スツとほぐれてしまうお肉の柔らかさ、赤ワインの香りを口の中で組み合わせるお楽しみください。



b オマール海老のグリエ アメリケーヌソース添え

オマール海老のテールをグリエに。エビの殻を炒めて作る、甲殻類独特の甘味とコクが堪能できる濃厚なアメリケーヌソースと共に。

Bread

フランス産小麦粉を使ったバケット二種 エディブルフラワーオイルと一緒に



Dessert

本日のデザート3種盛り

Coffee or Tea

コーヒー、紅茶 (ホット or アイス)



¥4,500