

Autumn Lunch Course Menu



<Menu A> ¥2,500

<Menu B> ¥3,300

<Menu C> ¥4,200

Amuse

北海道産帆立のポワレ
酒粕とサワークリームのソース

H.O.V

福井サーモンのミィキュイ
秋の越前野菜のサラダと山葵のクリーム

H.O.V

福井サーモンのミィキュイ
秋の越前野菜のサラダと山葵のクリーム

H.O.V

福井の秋 海と山の菜園
越前漁港で上がった岩魚の瞬間アンチョビ仕立て

Soupe

サツマイモのヴルーテ 秋の実のグラチネ
あわら産かぼちやのエスプーマ

Soupe

サツマイモのヴルーテ 秋の実のグラチネ
あわら産かぼちやのエスプーマ

Soupe

秋の茸のクリームスープ パイ包み焼き

Poisson or Viand

越前漁港で上がった魚のプレゼ
秋野菜のエチュベとそのソース

Poisson

秋のプイヤベース
[ホタテ、ムール貝、岩魚、海老のスープ仕立て]

Poisson

金目鯛とオマール海老のムースの挟み焼き
越しのルビーと発酵バターソース

又は

山形三元豚肩ロースの炭火焼き
焼きナスのフォンダンと
ビネガー風味のソース

Viand

牛フィレ肉の炭火焼き
ボルドーワインのソース
ジャガイモのガレット添え

Viand

フランス産鴨胸肉のロースト
柿のグラチネとはちみつのガストリックソース
越前野菜のグリル

Dessert = 全コース共通 =

ローズガーデン特選デザート ワゴンスタイル

RESTAURANT

leaf terrace

リーフ テラス

*表示料金には 別途 消費税を頂戴いたしております
*食材の入荷状況により一部メニュー変更となる場合がございます