



2020 東京オリンピック 特別メニュー

エディブルのシェフによる。オリンピック五輪のカラーをイメージした料理となります。

期間限定、数量限定となっておりますので、是非この機会にご賞味ください。

山形県産米沢豚の低温調理 にんにくとナッツの クリスティアン バルサミコのソース

低温調理でしっとりジューシーに仕上げた米沢豚に甘酸っぱいバルサミコソース
カリカリにしたにんにくとクルミ、アーモンドにより食感も楽しめる一皿。

100 g 1980 円 ・ 200 g 3300 円



穴子のベニエ 赤ワインソース マトロート風

フランスロワール地方の郷土料理をアレンジしました。
ベニエ生地独特のカリッワッな食感と風味豊かなソースと、
下には美味なマッシュポテトです。

1540 円



シエルブルードウノルマンディ (ブルーキュラソー+スパークリングアップル+紅茶)

770 円

※ノンアルコールカクテル

バジル香る海老カダイフの包み焼き

塩玉葱のグリエ サラダ仕立て

燻製マヨネーズソース

1540 円



マンゴーとパッションフルーツのゼリー

パイナップルとココナッツのパルフェ

880 円



※オリンピック開催期間中の特別メニューとなります。数に限りがございますのでご了承ください。

(全て税込価格)