



Amuses bouche

『アミューズ』

春の食材を取り揃えました。食事の始まり、お楽しみください。

Gâteau au tofu et brocoli Oshino

『忍野豆腐とブロッコリーのガトー』

富士の名水で作る忍野豆腐とブロッコリーをガトー仕立てに致しました。

Frite de légumes printaniers, gelée de bouillon de légumes

『春野菜のフリット ベジブロスのジュレ』

山菜を中心に天麩羅にしました。洋風のソースとフルールドセルでお召し上がり下さい。



calzone aux tomates

『トマトのカルツオーネ』

イタリアを代表するお料理。生地から手作りします。

Soupe Yamaudo et poisson frais du jour

『山独活のスープと本日の鮮魚』

春の野菜うどを魚の出汁でスープにしました。

鮮魚とともに提供致します。



Granité

『お口直し』

日替わりとなります。

Steak de radis et bœuf noir japonais

『大根ステーキと黒毛和牛』

春の大根と黒毛和牛。

マデラ酒とふきのとうのソースでお召し上がりください。



Fromage du jour

『新じゃが芋と本日のチーズ』

新じゃがいもとトリュフ、アンチョビのサラダ、チーズは日替わりとなります。

Méli-mélo de desserts

『デザート盛り合わせ』

野菜とお茶を使用しました。見た目よりヘルシーに感じます。



Petits Fours

『ミニャルディーズ』

三種類を日替わりで提供いたします。

仕入れ状況によりメニューが異なる場合がございます。あらかじめご了承下さいませ。



Takayuki.K

Class The Wolf 料理長
亀田 高行

- 料理長より -

長い冬が終わり、草木の芽吹く季節になりました。
春の食材をふんだんに使いコースに仕立てます。
スタッフ一同、皆様のお越しを心よりお待ちしております。