

ミシュランシェフ 矢島浩治

極上洋食

コース

お食事6品

お一人様4,950円

※ご予約必須となります。



MENU

Appetizer -前菜3種盛り合わせ

鴨生ハムのマスカルポーネ白和え
秋茄子と蝦夷鹿の醤油麴マリネ
クリームチーズ味噌ピクルス カナッペ仕立て

Soup -スープ

バターナッツかぼちゃの冷製ポタージュ

Main Course -魚料理

秋鮭の木ノ子クリームソース

Main Course -肉料理

馬肉サイコロステーキ
万願寺唐辛子とレモンソース

pasta -食事

アメリカヌソースのクリームパスタ
～サラダ海老とアンチョビの旨味～

Dessert -デザート

洋梨の白ワインコンポート



※写真はイメージです



TEL: 076-224-8787

※仕入れ状況などにより
メニュー内容が変更になる場合がございます。
※お飲み物は別料金となります。

Dinner Menu

おすすめメニュー Recommend Menu



海鮮と羊肉の巣ごもり蕎麦 🐏 ¥1,280

Nest-Style Soba with Seafood and Lamb

鹿肉バラ肉の塩蒸し 🦌 ¥1,480

Salt-Steamed Venison Belly

鴨白蒸し 粒マスタードソース 🦆 ¥1,480

Steamed Duck with Whole Grain Mustard Sauce

馬肉モモ香草パン粉焼き 🐎 ¥1,680

Herb-Crusted Grilled Horse Rump



ジビエ単品メニュー À la Carte Game Meat Menu

馬肉 🐎

馬肉ユッケ ¥990

Horse Meat Yukhoe

馬肉ステーキ ¥1,680

Horse Meat Steak

低温ローストホース ¥1,680

Low-Temperature Roasted Horse Meat

馬肉すじ煮込み ¥680

Simmered Horse Tendon

鹿肉 🦌

鹿肉と馬肉ウィンナー入りポトフ ¥1,480

Pot-au-Feu with Venison and Horse Meat Sausages

加賀野菜と鹿肉の天麩羅 ¥1,280

Tempura of Kaga Vegetables and Venison

鹿肉のジャージャー麺 ¥1,280

Venison Zhajiang Noodles

鹿バラ肉の肉吸い物 ¥580

Venison Belly Broth

鴨肉 🦆

鴨肉のハヤシライス ¥1,280

Hashed Duck Rice (Hayashi Rice with Duck)

鴨肉スモーク ¥880

Smoked Duck

鴨肉の生ハム ¥880

Duck Prosciutto

羊肉 🐏

羊バラ肉の秋茄子ロール ¥880

Rolled Lamb Belly with Autumn Eggplant

単品メニュー À la Carte Menu

八品目のフレッシュサラダ **¥1,280**

Fresh Salad with Eight Seasonal Ingredients

本日のスープ **¥880**

Soup of the Day

手造り豆腐（温・冷） **¥880**

Handmade Tofu (Warm or Cold)

海鮮と加賀野菜の蒸籠蒸し **¥1,280**

Steamed Seafood and Kaga Vegetables in Bamboo Basket

洋風茶碗蒸しのコンソメ餡掛け **¥880**

Western-Style Chawanmushi with Consommé Sauce

スペアリブ醤油麴焼き **¥1,280**

Soy Koji Glazed Spare Ribs

ベーコンと木野子のミートソース **1,280**

Spaghetti with Meat Sauce, Bacon and Mushrooms

アメリケーヌソースパスタ **¥880**

Pasta with Lobster Bisque Sauce

ソフトシェルクラブの唐揚げ **¥880**

Deep-Fried Soft Shell Crab

海老のガーリックソテー **¥880**

Garlic Shrimp

デザート Dessert

バスクチーズケーキ **¥480**

Basque Cheesecake

抹茶バスクチーズケーキ **¥500**

Matcha Basque Cheesecake

ガトーショコラ **¥480**

Chocolate Gateau

ココナッツショコラ **¥450**

Coconut Chocolate Cake

りんごのクランブルチーズケーキ **¥500**

Apple Crumble Cheesecake



+220円でドリンクセットにできます

Add a drink set for +¥220

ドリップコーヒー(Hot/Ice)

DripCoffee(Hot/iced)

リンゴジュース

Apple Juice

オレンジジュース

Orange Juice

DRINK MENU

ビール Beer

金澤麦酒 ペールエール (瓶) ¥900
Kanazawa Bottled Beer

サッポロ黒ラベルビール (中瓶) ¥700
Bottled Beer

サントリー オールフリー
(缶・ノンアルコール) ¥500
Suntory Allfree Beer

★焼酎 Shochu

いいちこ シルエット(麦) ¥500
Barley Shochu

黒霧島 (芋) ¥500
Potato Shochu

★ジン Gin

サントリー ジン 翠 ¥500
Japanese Gin

★ウイスキー Whiskey

サントリー 角瓶 ¥500
Japanese whisky

日本酒 Sake

すず音(瓶・発砲清酒) ¥1,600
Sake



グラスワイン GlassWine

赤ワイン ¥500
Red Wine

白ワイン ¥500
White Wine

ソフトドリンク Soft Drinks

オレンジジュース ¥500
Orange Juice

リンゴジュース ¥500
Apple Juice

コカ・コーラ ¥500
Coca Cola

辛口 ジンジャーエール ¥500
Ginger Ale

ウーロン茶 ¥500
Oolong Tea

★ロック・水・お湯・ソーダ割からお選びください。
※表示価格はすべて税込みです



馬

牛肉の4倍の鉄が含まれる馬肉。
ビタミンB12も豊富で、疲れを軽減
したいときにおすすめです。また、
低カロリーで脂質は牛肉の1/6！！
カロリーコントロールしている方も
安心して食べられます。



鹿

豚肉や牛肉と比べて、たんぱく質
は1.4倍、カロリーは約半分と高
たんぱくでカロリーも少ない鹿
肉。ビタミンB群や鉄分、魚に多
く含まれるDHAも含まれてい
て、まさにスーパーフード！

羊

脂肪燃焼効果を高める
「Lカルニチン」が牛肉の約3倍、
鶏肉の約16倍含まれており、内臓脂肪や皮下脂肪が蓄積されにくくなる
ほか、基礎代謝アップにもつながり
ダイエット効果も期待できます。



鴨

細胞の再生に関わり、強く美しい
皮膚や爪、髪などをつくってくれる
働きがある「ビタミンB2」が
鶏肉の約4倍、鉄は約6倍含まれて
います。また「 α -リノレン酸」も
含まれているので、生活習慣病予防
にも期待できます。

