

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。



※写真はイメージです



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麹マリネ

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

アメリカー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

※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。



TEL: 076-224-8787

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

ジビエ单品メニュー 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

鹿肉と馬肉ワインナー入りポトフ ¥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	スペアリブ醤油麹焼き	¥1,280
Fresh Salad with Eight Seasonal Ingredients		Soy Koji Glazed Spare Ribs	
本日のスープ	¥880	ベーコンと木野子のミートソース	1,280
Soup of the Day		Spaghetti with Meat Sauce, Bacon and Mushrooms	
手造り豆腐（温・冷）	¥880	アメリカーヌソースパスタ	¥880
Handmade Tofu (Warm or Cold)		Pasta with Lobster Bisque Sauce	
海鮮と加賀野菜の蒸籠蒸し	¥1,280	ソフトシェルクラブの唐揚げ	¥880
Steamed Seafood and Kaga Vegetables in Bamboo Basket		Deep-Fried Soft Shell Crab	
洋風茶碗蒸しのコンソメ餡掛け	¥880	海老のガーリックソテー	¥880
Western-Style Chawanmushi with Consommé Sauce		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

Glass Wine

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



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。

