

## Menu

### Lune

### Amuse

麴でマリネしたサーモンテリーヌ  
ケシの実のアクセント  
季節野菜とともに

バターナッツ南瓜のスープ

国産鴨肉のラッケ  
ビーツのピューレに色鮮やかな柴漬けとクスクスを添えて

季節のマチェドニア  
“ARIAKE GARDEN”

パン

お一人様 8,000円 (税込み)

## Menu

### Soleil

### Amuse

麴でマリネしたサーモンテリーヌ  
ケシの実のアクセント  
季節野菜とともに

バターナッツ南瓜のスープ

平目とタモギ茸のラグー  
パンプキンヌードル

国産鴨肉のラッケ  
ビーツのピューレに色鮮やかな柴漬けとクスクスを添えて

樹齢500年のエクストラバージンオリーブオイルと  
バニラアイス最中

季節のマチェドニア  
“ARIAKE GARDEN”

パン

お一人様 12,000円（税込み）