



雲丹 蓴菜のプロローグ

Fresh tofu, sea urchin, water shield, winter melon

潮騒香る黒鮑のソテー サマートリュフのアンサンブル

Sautéed black abalone with summer truffle

極上黒毛和牛 ラグー スイートベル ブッキーニ

Japanese black beef ragu with zucchini, sweet bell tomato,
new summer orange, vermicelli

【コルザ スペシャルティ】信州プレミアムビーフ もろみ焼き
"Colza special" Specially selected Japanese black beef from Shinshu
grilled in "soy sauce moromi"

アイナメのヴァプール 季節のお椀仕立て

Steamed Greenling in dashi soup

または or

オマール海老のソテー (半身)

Sautéed half Lobster 1/2 (+2200yen)

極上黒毛和牛ステーキ

Japanese black beef sirloin steak specially selected by Colza

フィレ肉への変更を追加料金+3,850 円にて承ります。

Change to Wagyu Fillet for 3,850yen more

ご一緒に土鍋で炊き立て白米

千葉県多古町産コシヒカリ特別栽培米 “極 多湖米 瀬麗舞”

Premium steamed white rice from Tako Town,
Chiba Prefecture, cooked in a traditional clay pot

チェリージュビレ

Cherries jubilee

こだわりのサイフォンコーヒー または お紅茶

ご一緒にプティフール

Siphon coffee or tea, petit fours