

ENEKO

Tokyo

BIDEA

Piknika <ピクニック>

鰻のブリオッシュ、レモングラ、カイピリーチャ

Terrazan <テラスにて>

海のチャコリ、トマトのコルネ、ヘーゼルナッツとフォアグラ、キノコのプラリネ

Hasteko <前菜>

雲丹のテクスチャー ブラッディマール 雲丹のコロツケ

Lehenengo platera <温前菜>

アーティチョークとジェノヴエーゼ

Bigarren platera <メイン>

いずれか一つをお選びください：

鮮魚の天ぷら 炭焼きピーマンのジュ 大根のピクルス

鴨胸肉 リンゴ バジル

蝦夷鹿 栗のピューレ ベリー (+1,000 yen)

Postrea <デザート>

ヨーグルトのテクスチャー

Petits fours <プチフル>

バジルとヨーグルトのロリポップ

フランボワーズのマカロン

ベリーとペッパーのゼリー

レモンのボンボン

赤ワインのボンボン

9,500 yen

*+1,500yenで有機卵とトリュフをご用意できます

*+2,500yenでホセリト（生ハム）をご用意できます

*+1,500yenでチーズの盛り合わせをご用意できます

上記料金に別途、サービス料（10%）および消費税を加算させていただきます

ENEKO

Tokyo

HELMUGA

Piknika <ピクニック>

鰻のブリオッシュ、レモングラ、カイピリーチャ

Terrazan <テラスにて>

海のチャコリ、トマトのゴルネ、ヘーゼルナッツとフォアグラ、キノコのプラリネ

Hasteko <前菜>

海老 トマトのジュレ ショウガのグラニテ
雲丹のテクスチャー ブラッディマール 雲丹のコロッケ

Lehenengo platera <温前菜>

バスク風キノコ
アーティチョークとジェノヴェーゼ

Arraina <魚料理>

鮮魚の天ぷら 炭焼きピーマンのジュ 大根のピクルス

Haragia <肉料理>

いずれか一つをお選びください:

鴨胸肉 リンゴ バジル
蝦夷鹿 栗のピューレ ベリー
松阪牛 茄子 さつまいも (+5,000 yen)

Postrea <デザート>

ヨーグルトのテクスチャー

Petits fours <プチフル>

バジルとヨーグルトのロリポップ
フランボワーズのマカロン
ベリーとペッパーのゼリー
レモンのボンボン
赤ワインのボンボン

13,000 yen

*+1,500yenで有機卵とトリュフをご用意できます

*+2,500yenでホセリト（生ハム）をご用意できます

*+1,500yenでチーズの盛り合わせをご用意できます

上記料金に別途、サービス料（10%）および消費税を加算させていただきます

ENEKO

Tokyo

LUZEA

Piknika <ピクニック>

鰻のブリオッシュ、レモングラ、カイピリーチャ

Terrazan <テラスにて>

海のチャコリ、トマトのコルネ、ヘーゼルナッツとフォアグラ、キノコのプラリネ

Hasteko <前菜>

有機卵とトリュフ

海老 トマトのジュレ ショウガのグラニテ

雲丹のテクスチャー ブラッディマール 雲丹のコロッケ

Lehenengo platera <温前菜>

バスク風キノコ

アーティチョークとジェノヴェーゼ

オマール海老 コーヒー風味バター

Arraina <魚料理>

鮮魚の天ぷら 炭焼きピーマンのジュ 大根のピクルス

Haragia <肉料理>

いずれか一つをお選びください：

松阪牛 茄子 さつまいも

蝦夷鹿 栗のピューレ ベリー

Postrea <デザート>

アボカドとマンゴー

ヨーグルトのテクスチャー

Petits fours <プチフル>

バジルとヨーグルトのロリポップ

フランボワーズのマカロン

ベリーとペッパーのゼリー

レモンのボンボン

赤ワインのボンボン

20,000 yen

*+2,500yenでホセリト（生ハム）をご用意できます

*+1,500yenでチーズの盛り合わせをご用意できます

上記料金に別途、サービス料（10%）および消費税を加算させていただきます