Amuse-bouche
小さなボヌール

Première entrée
熟成寒平目　季節のガルニチュール

Deuxième entrée
海と畑の境界　フードカルチャー・ルネサンスの蕪

Troisième entrée
フランス産鴨のクロメスキ

Potage
クレームデュバリー　黒トリュフ　コンテ

Main dish ～Poisson～
甘鯛鱗焼き　相模湾のコンソメ

Main dish ～Viande～
静岡そだちフィレ肉のポワレ　トリュフソース　フォワグラと季節野菜添え

Dessert
静岡産いちご・ピスタチオ