

青森県初ミシュランガイドの一つ星を3年連続獲得
 青森市出身 鳴海陽人シェフ考案メニュー

鳴海 陽人シェフ/1982年、青森市出身

JR東日本ホテルグループ メトロポリタン丸の内を経て、
 ミシュランガイド東京二つ星レストラン「ヒュー・ガニエール」や
 「エメヴィパール」で腕を磨く。2017年「フィリップ・ミル東京」にて
 副料理長を務める。2019年5月神楽坂「フロレンゾ」料理長に就任。
 「ミシュランガイド東京2022」から3年連続一つ星獲得。
 2024年今秋、東京赤坂で新規フレンチレストランを開業予定。



New
 新メニュー

自家製スモークサーモンのマリネと
 りんごのガレット ¥1,700

Homemade smoked salmon apple crepe
 青森県産サーモンのマリネをりんごチップでスモーク。
 青森りんごのピューレを練りこんだ生地でお召し上がりください



New
 新メニュー

特製スパイシーキーマカレー
 Special spicy keema curry ¥1,200

オリジナルブレンドのスパイスとたっぷりのひき肉で
 うまさと辛さがクセになるおいしさ

※パンかライス選べます



New
 新メニュー

玉ねぎとベーコンのシフォン
 地酒の酒粕エスプーマ添え ¥950

Onion and bacon chiffon
 Served with local sake lees espuuma
 玉ねぎとベーコンの旨味がきいたお食事シフォン
 ハルメザンチーズを目の前でおかけします。



New
 新メニュー

シーフードマリネ ¥1,500
 Marinated Seafood ハーフ ¥800

帆立・エビ・イカ・タコがごろっと入った
 お野菜たっぷりのさっぱりマリネ

A LA CARTE

- ◆ チーズ盛合せ ¥1,500
 Assorted Cheese
- ◆ お豆たっぷり鶏むねサラダ ¥1,200
 Chicken and mix beans Salad
- ◆ トリュフポテトチップス ¥700
 Black truff Potao chips
- ◆ 本日の生ハム盛合せ ¥1,200
 Assorted prosciutto ham
- ◆ ミックスナッツ ¥700
 Mixed Nuts
- ◆ チョコレート ¥700
 Chocolate