

お勧めシェフお任せコース (A)

旬の美味食材を楽しむコース

¥7,000 (税込7,700)

Amuse Gueule

アミューズ

☆

Entrée Froid

北海道産ホタテとズワイガニのテリーヌ フランス産キャビア添え

☆

Entrée Chaud

フランス産 フォワグラととうもろこしのホットケーキトリュフのソース

☆

Poisson

鮮魚のポワレ その日のスタイルで

☆

Granité

お口直しのタイムのグラニテ

☆

Viande

アンガス牛サーロインステーキ 黒トリュフソース

☆

Dessert et café

デザート盛り合わせ

カフェ

お勧めシェフお任せコース (B)

旬の美味食材を楽しむコース

¥9,000 (税込9,900)

Amuse Gueule

アミューズ

☆

Entrée Froid

フランス産 ホワイトアスパラと
真鯛・甘海老・サーモンのタルタル キャビア添え

☆

Entrée Chaud

フランス産 フォワグラととうもろこしのホットケーキトリュフのソース

☆

Poisson

オマール海老と鮮魚のポワレ

☆

Granité

お口直しのタイムのグラニテ

☆

Viande

黒毛和牛モモ肉のロースト 黒トリュフソース

☆

Dessert et café

デザート盛り合わせ

カフェ