

”平日限定”  
SÉLECTION

¥4980(税込5478)

以下メニューは、とある日のコース内容です  
ご来店時には内容が異なる場合がございます ご了承ください

アミューズ ブーシュ  
AMUSE-BOUCHE

富士山サーモンのマリネと春菊のケリー ワルドロフサラダとライムのソース  
MARINATED SAUMON, CHRYSANTHEMUM GREENS COULIS.WALDORF SALAD AND LIME SAUCE

フランス産ホワイトアスパラ、ブルーブランソース ミモレットとウフポシェ  
WHITE ASPARAGUS, BEURRE BLANC SAUCE, MIMOLETTE AND ONSEN EGG

お好きな主菜をお選び下さい

本日の魚料理  
TODAY'S FISH DISH

鴨胸肉のロースト ホワイトバルサミコヴィネガーとピンクグレープフルーツのソースケリー  
ROASTED DUCK BREAST WITH WITE BALSAMIC AND BLOOD PINK GRAPEFRUIT SAUCE

本日の牛肉料理  
TODAY'S BEEF DISH

藁で香りと火を入れたニュージーランド産仔羊背肉 燻製にした藁をアンフィゼした仔羊のエッセンス  
HAY-SMOKE NEW ZEALAND LAMB SADDLE ESSENCE OF LAMB INFUSED WITH SMOKED HAY

コースにプラス料金を頂戴致します

カナダ産オマール海老と季節野菜のポワレ 本日のスタイルで +2400 (2640)  
LOBSTER WITH SEASONAL VEGETABLES ,PREPARED IN TODAY'S STYLE

デセール  
DESSERT

コーヒー 又は 紅茶  
COFFEE OR TEA

(上記の税込価格に別途10%サービス料頂戴致します)