

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 プーシュ

AMUSE-BOUCHE

蛸とセロリのマリネ セルフィーユと鮫肝のピュレ ハモンセラノを添えたバスク風
MARINATED OCTOPUS AND CELERY, PUREE OF SELFIE AND MONKFISH LIVER BY BASQUE-STYLE

しっとり火を入れた鶏胸肉 セツブ茸とマッシュルームのクォーリ 軽やかなタルト仕立て
CHICKEN AND MUSHROOM TART

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 マルサラ酒と赤ワインヴィネガーのソース
ROASTED DUCK BREAST WITH MARSALA WINE AND RED WINE VINEGRA SAUCE

US産牛ハラミのグリエ 白ワインピネガーとマスタードのラヴィゴットソース
GRILLED U.S. SKIRT STEAK WITH WHITE WINE VINEGAR AND MUSTARD SAUCE

本日の牛肉料理

TODAY'S BEEF DISH

葉で香りと火を入れたオーストラリア産仔羊背肉 シェリーヴィネガー風味
BACK OF AUSTRALIAN LAMB WITH SHERRY VINEGAR FLAVOR

デザート

DESSERT

コーヒー 又は 紅茶

CAFFEE OR TEA

(上記の税込価格に別途10%サービス料頂戴致します)