

# お勧めシェフお任せコース (A)

旬の美味食材を楽しめるコース

¥ 7,000 (税込7,700)

*Amuse Gueule*

チーズ香るグジェール

☆

*Entrée Froid*

オマール海老と帆立貝・サンマ・カリフラワー・ムースのコンポジション

☆

*2ème*

モンサンミシエル産 ムール貝の白ワイン蒸し 香味野菜と

☆

*Poisson*

本日の鮮魚のポワレ オマールソース

☆

*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 赤ワインソース

又は

黒毛和牛サーロインのロースト 赤ワインソース(+税込880円)

☆

*Dessert et café*

デザート

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めるコース

¥9,000 (税込9,900)

## *Amuse Gueule*

蝦夷アワビ カリフラワーームースのコンポジション キャビア添え

☆

## *Entrée Froid*

本日の鮮魚のカルパッチョ 柿のヴィネグレットソース

☆

## *2ème*

スペシャリテ！フォワグラととうもろこしのホットケーキ  
トリュフとシェリーヴィネガーソース(1/2サイズ)

☆

## *Poisson*

カナダ産 オマール海老のポワレのラタトゥイユ添え オマールソース

☆

## *Granité*

お口直しのタイムのグラニテ

☆

## *Viande*

黒毛和牛サーロインのロースト 赤ワインソース

☆

## *Dessert et café*

デザート

カフェ