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

福島県産 ホワイトアスパラガスとイベルコ豚の生ハム
春野菜のサラダ仕立て

☆

2éme

リー・ド・ヴォーのムニエル
石川県金沢産 美人レンコンのヴルーテに浮かべて

☆

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 カリフラワームースのコンポジション キャビア添え

☆

Entrée Froid

福島県産 ホワイトアスパラガスとイベルコ豚の生ハム
春野菜のサラダ仕立て

☆

2éme

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