

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

オマール海老と蝦夷アワビ カリフラワーモ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

ハモの湯引きと水茄子のガスパチョ

☆

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ウイユ添え 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