

déjeuner

pensée

パンセ

3,500

amuse

初鰹のスモーク オモニエール風

entrée

初夏野菜のテリーヌ ガスパチョソース

soupe

マッシュルームと南瓜の温・冷“驚きスープ”

poisson

本日の鮮魚3種類のポワレ 新生姜のソース

viande

イベリコ豚のロースト シャリキティエールソース

sorbet

パインとアボカドのソルベ 白ワインゼリー

essert

デザート盛り合わせ

メインのお肉料理は変更させていただきます。

国産牛サーロインのグリル(+1,500)

特選和牛フィレ肉のポアレ(+2,000)

コースには、パンとデザート、お食後のお飲み物が付きます。

食材の入荷状況により変更になる場合がございます。ご了承ください。
表記の価格に別途消費税8%を頂戴いたします。

déjeuner

lavande

ラヴェンド

5,000

amuse

初鰹のスモーク オモニエール風

entrée

初夏野菜のテリーヌ ガスパチョソース

soupe

マッシュルームと南瓜の温・冷“驚きスープ”

poisson

本日の海老のポワレ クレオールソース

viande

イベリコ豚のロースト シャリキティエールソース

sorbet

パインとアボカドのソルベ 白ワインゼリー

dessert

デザートとの盛り合わせ

メインのお肉料理は変更させていただきます。

国産牛サーロインのグリル(+1,500)

特選和牛フィレ肉のポアレ(+2,000)

コースには、パンとデザート、お食後のお飲み物が付きます。

食材の入荷状況により変更になる場合がございます。ご了承ください。
表記の価格に別途消費税8%を頂戴いたします。