

*déjeuner*

**pensée**

パンセ

**3,500**

*amuse*

温かい甲殻類のビスキュ

*entrée*

鮮魚のタルタル カラフルなサツマイモのサラダとエルブのソースと共に

*soupe*

白菜とカボチャの温・冷“驚きスープ”

*poisson*

鮮魚のヴァプール 冬キャベツのデクネリゾン

*viande*

寺新地鶏と冬野菜のココット

*sorbet*

洋梨のソルベ カモミールのゼリー

*dessert*

小さなデザートの盛り合わせ

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。

*déjeuner*

## lavande

ラヴェンド

5,000

*amuse*

温かい甲殻類のビスキュ

*entrée*

鮮魚のタルタル カラフルなサツマイモのサラダとエルブのソースと共に

*soupe*

白菜とカボチャの温・冷“驚きスープ”

*crustaces*

オマール海老のフリカッセ

*viande*

寺新地鶏と冬野菜のココット

*sorbet*

洋梨のソルベ カモミールのゼリー

*essert*

小さなデザートのお盛り合わせ

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。