



Chef's Special Course

シェフのおすすめコース ¥3,500

Hors d'oeuvre | オードヴル (一品お選び下さい)

- A、レモングラス香る真鯛のマリネ 地場野菜の菜園風
- B、蟹とアボカドのタルタル ガスパチョ仕立て

Les soupe | スープ

季節のスープ

Les poisson ou Les viandes | 魚料理 又は 肉料理 (一品お選び下さい)

- A、スズキのポワレ ニ種のパプリカのクーリーで
- B、那須野が原牛肉のグリル ポワブルベールソース
- C、オマールエビとホタテのアンサンブル
コンソメロワイヤルとアメリカーナソース (+800円)
- D、国産牛フィレ肉と仔羊の煮込みの競演
トリュフソース (+1,200円)

Le dessert | デザート

ブランマンジェ、コンポート、ジュレ 桃のデグリネゾン
爽やかなヨーグルトアイスにミントのエッセンス

コーヒー又は紅茶

パン



Chef's Special Course

シェフのおすすめコース ¥5,000

Amuse | アミューズ

シェフからの小さな一皿

Hors d'oeuvre | オードヴル (一品お選び下さい)

- A. レモングラス香る真鯛のマリネ 地場野菜の菜園風
- B. 蟹とアボカドのタルタル ガスパチョ仕立て

Les soupe | スープ

季節のスープ

Les poisson | 魚料理 (一品お選び下さい)

- A. スズキのポワレ ニ種のパプリカのクーリーで
- B. オマールエビとホタテのアンサンブル
コンソメロワイヤルとアメリカーナソース (+800円)

Les viandes | 肉料理 (一品お選び下さい)

- A. 那須野が原牛肉のグリル ポワブルベールソース
- B. 国産牛フィレ肉と仔羊の煮込みの競演
トリュフソース (+1,200円)

Le dessert | デザート

ブランマンジェ、コンポート、ジュレ 桃のデグリネゾン
爽やかなヨーグルトアイスにミントのエッセンス

コーヒー又は紅茶

パン



Chef's Special Course

シェフのおすすめコース ¥8,000

Amuse | アミューズ

シェフからの小さな一皿

Hors d'oeuvre | オードヴル

中トロ鮪のティエド ラタトゥイユとタップナード

Les soupe | スープ

パリソワール キャビアを添えて

Les poisson | 魚料理 (一品お選び下さい)

- A. 鮎のコンフィ 鱈がしバターソース
- B. オマールエビとホタテのアンサンブル
コンソメロワイヤルとアメリカーナソース (+800円)

Granité | グラニテ

スイカのグラニテ

Les viandes | 肉料理 (一品お選び下さい)

- A. 国産牛フィレ肉のポワレ ポワブルベールソース
- B. 国産牛フィレ肉と仔羊の煮込みの競演
トリュフソース (+1,200円)

Le dessert | デザート

ブランマンジェ、コンポート、ジュレ 桃のデグリネゾン
爽やかなヨーグルトアイスにミントのエッセンス

ミニャルディーズ

コーヒー又は紅茶

パン



お子様ランチ ¥1,500

plat | プレート

ハンバーグ
海老フライ
若鶏の唐揚げ
ソーセージ

Les soupe | スープ

コーンスープ

Le dessert | デザート

アイスクリーム

パン又はライス