



Chef's Special Course

シェフのおすすめコース ¥3,500

Hors d'oeuvre | オードブル (一品お選び下さい)

- A、豚トロの燻製 グリビッシュソース 竹の子のソテーを添えて
- B、レモングラス香る真鯛のマリネ 地場野菜の菜園風

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、鰯のポワレ サフランソース
- B、牛ロース肉の薄切りソテー シャリアピン風
- C、オマールエビとホタテのアンサンブル
トリュフのリゾットに白ワインソース (+800円)
- D、牛フィレ・フォアグラ・トリュフのロッシーニ (+1,200円)

Le dessert | デザート

デザート盛り合わせ

コーヒー又は紅茶

パン