

Diner Menu
Standard course
スタンダードコース

6月
¥4,400

アミューズ ブーシュ

(お食事前の小さな一皿)

Amuse-bouche

無花果のプロシュート巻き
焼き茄子のジュレと白胡麻ソース

スープ

Soupe

冷製とうもろこしのスープ

パスタ

Pâte

シラス九条葱
オイルスパゲッティ

お魚料理

Poisson

本日のお魚のポワレ
オレンジ風味タプナードソース

お肉料理

Viande

牛フィレ肉のポワレ
マスタードソース

パン

Pain

デザート

Dessert

抹茶のムース
小豆のアイスクリーム添え

Café ou choix de thé

珈琲 又は紅茶

※各ディナーコース、ランチタイムはご予約にて、ご用意いたします

Diner Menu

Menu Proposé Par le chef

シェフのお勧めコース

6月

¥5,500

冷製オードブル

Hors-d'œuvre froide

無花果のプロシュート巻き
焼き茄子のジュレと白胡麻ソース
本日の前菜その他2種

温製オードブル

Hors-d'œuvre chaud

シェフの気まぐれ温製オードブル

スープ

Soupe

冷製とうもろこしのスープ

お魚料理

Poisson

本日のお魚のポワレ
オレンジ風味タップナードソース
ヤリイカのポワレ添え

お肉料理

Viande

国産牛フィレ肉のポワレ
マスタードソース

パン

Pain

デザート

Dessert

抹茶のムース
小豆のアイスクリーム添え

Café ou choix de thé

珈琲 又は紅茶
小菓子