

***Diner Menu***  
*Standard course*  
スタンダードコース

7 月  
¥4,400

アミューズ ブーシュ  
(お食事前の小さな一皿)

**Amuse-bouche**  
鰯の炙り焼きマリネ  
梅肉ドレッシング

スープ  
**Soupe**  
ヴィシソワーズスープ

パスタ  
**Pâte**  
トウモロコシとベーコンのオイルスパゲッティ

お魚料理  
**Poisson**  
本日のお魚のポワレ  
トマトとケッパーソース

お肉料理  
**Viande**  
牛フィレ肉のポワレ  
白胡麻ソース

パン  
**Pain**

デザート  
**Dessert**  
桃のソルベとコンポート  
ムースフロマージュと共に  
フランボワーズソースをアクセントに

**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

7 月

¥5,500

冷製オードブル

**Hors-d'œuvre froide**

鰯の炙り焼きマリネ

梅肉ドレッシング

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**

ヴィシソワーズスープ

お魚料理

**Poisson**

本日のお魚のポワレ

天使の海老添え

トマトとケッパーソース

お肉料理

**Viande**

国産牛フィレ肉のポワレ

白胡麻ソース

パン

**Pain**

デザート

**Dessert**

桃のソルベとコンポート

ムースフロマージュと共に

フランボワーズソースをアクセントに

**Café ou choix de thé**

珈琲 又は紅茶

小菓子