

## déjeuner

3,500

### Amuse

そば粉のクレープと桜海老

### Hors d'ouil

桜鯛の生ハム 香草のサラダ

### Soupe

うすい豆とじゃがいものスープ

### Plats de poisson

お魚料理をお選びください

鮮魚のポッシュェ あさりのデュクレソース

オマール海老とホワイトアスパラガスのソテー(+1,500)

### Plats de viande

メインディッシュをお選びください

滋賀県産地鶏の赤ワイン煮込みとロースト

国産牛サーロインのグリル (+1,500)

黒毛和牛フィレ肉のポアレ(+2,000)

### Sorbet

桜のグラニテとココナッツスープ

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。