

déjeuner

pensée

パンセ

3,500

amuse

インカの目覚めのポテトクロケット トマトのソースで

entrée

冬野菜のバーニャカウダソース

soupe

雪中人参とインカの目覚めの2層スープ

poisson

本日の鮮魚のポワレとギリシャ風ピクルス

viande

イベリコ豚のロースト

sorbet

みかんのシャーベットとロゼワインのジュレ

dessert

小さなデザートの盛り合わせ

メインのお肉料理は変更させていただきます。

国産牛サーロインのグリル(+1,500)

特選和牛フィレ肉のポアレ(+2,000)

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。

déjeuner

lavande

ラヴェンド

5,000

amuse

インカの目覚めのポテトクロケット トマトのソースで

entrée

冬野菜のバーニャカウダソース

soupe

雪中人参とインカの目覚めの2層スープ

poisson

オマール海老と魚介のブイヤベース

viande

イベリコ豚のロースト

sorbet

みかんのシャーベットとロゼワインのジュレ

dessert

小さなデザートのお盛り合わせ

メインのお肉料理は変更させていただきます。

国産牛サーロインのグリル(+1,500)

特選和牛フィレ肉のポアレ(+2,000)

コースには、パンとデザート、お食後の飲み物が付きます。

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。