

Dinner Course ディナーコース

Course Menu A ¥ 15,800 (¥ 12,640)

本日のアミューズ Today's Appetizer

サーモンとブロッコリー、シュールージュのミルフィーユ仕立て キャビア飾り 蕪とラディッシュのサラダ バルサミコソース Millefeuille Styled Salmon, Broccoli and Red Cabbage with Caviar, Turnip and Radish Salad, Balsamic Sauce

コンソメスープ シェリー風味 松茸入り Consommé Soup Sherry Flavor with Matsutake Mushroom

アンコウのバプールとアワビ茸ソテー ブルギニョンバターとトマトソース Steamed Monkfish and Sauteed Abalone Mushroom Bourguignon Butter and Tomato Sauce

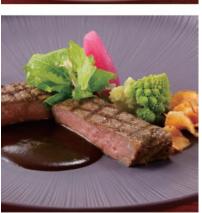
国産牛サーロインのグリル 生姜とレモン風味のボルドレーズソース 菊芋チップスと旬の温野菜添え Grilled Sirloin of Domestic Beef, Ginger and Lemon Flavored Bordelaise Sauce Jerusalem Artichoke Chips and Steamed Seasonal Vegetables

フランボアーズムース 赤いベリーのジャルダン仕立て フランボアーズソース Raspberry Mousse with Red Berries Garden Style Raspberry Sauce

> コーヒーまたは紅茶 Coffee or Tea







Course Menu B

¥11,500 (¥9,200)

本日のアミューズ Today's Appetizer

ビーフリエットのパテと林檎、ひよこ豆のタルティーヌ トリュフ飾り パイナップルジャムとグリビッシュソース Beef Rillete Pate, Apple and Chickpea Tartine, Truffle Decoration Pineapple Jam and Gribiche Sauce

真鯛のポワレ ヴェルモットソース アーティーチョークのピュレ Pan-fried Red Sea Bream Vermouth Sauce with Artichoke Puree

牛ヒレ肉のグリル ポートワイン香るソース ホワイトセロリと旬の温野菜添え Grilled Fillet of Beef, Port Wine Flavored Sauce White Celery and Steamed Seasonal Vegetable

栗とカシスのムース キャラメルシャンティ ルビーグレープフルーツのゼリー Chestnut and Blackcurrant Mousse with Caramel Chantilly Cream and Grapefruit Jelly

> コーヒーまたは紅茶 Coffee or Tea





