

Winter Dinner course

¥8,000(税込サ別) 11/1~12/25

Amuse

和牛オックステールとマッシュルームのパイ包み
赤ワインソース

Hors d'oeuvre

ノルウェーサーモンと苺のタルタル
バルサミコソースとシブレットオイル

Soup

上海蟹とフカヒレのロワイヤル
蟹味噌バター香るコンソメの餡

Poisson

イトヨリダイの鱗焼き
ブルブランソース

Viande

仔羊背肉のルーレ
黒ニンニクと仔羊のジュのソース

バケットとバター

Desert

ポワール・エ・ショコラ