

Winter Lunch course

¥6,000(税込サ別) 11/1~12/19

Amuse

ポルチーニ茸とフロマージュの
アランティーニ

Hors d'oeuvre

本日のオードブル

Soup

蕪のヴルーテ
レモンオイルとミニョネット

Poisson

香味野菜でマリネした寒鱈のポワレ
春菊と白ワインのバターソース

Viande

燻製香を纏った“あいち鴨”胸肉のロティ
ポワブレードソース

バケットとバター

Desert

本日のデザート