

# *Anniversary pair course*

¥12,000(税込サ別) 11/1~12/19

(Time 12:00~14:00/18:00~20:00)

## Amuse

カリフラワーのムースと  
天然スッポンのコンソメ

## Hors d'oeuvre(cold)

ノルウェーサーモンのフリボリテ  
クルトンの食感とタップナード バジルの香り

## Hors d'oeuvre(hot)

“毛鹿鮫” ふかひれと牛テールの煮込み  
パイ包み

## Poisson

アンコウ・ホタテ・海老のグラチネ  
雲丹のモルネーソース

## Viande

国産牛ロース肉のグリルに  
海老芋とゴルゴンゾーラのフォンデュと  
シェリービネガーのソース

## Desert

柿と生姜のコンビネゾン

## Whole cake

フルーツのショートケーキorチョコレートケーキ