



年末年始特別ディナーコース

¥8,000(税込サ別) 12/26~1/6

Amuse

ボルチーニ茸とフロマージュのアランティーニ
和牛オックステールのラグーに香草バター

Hors d'oeuvre

ノルウェーサーモンとホタテのガトー仕立て
蕪とピーツのムースとカラスミのラペ

Soup

菊芋のポタージュ

Poisson

真鯛のソテーと“天使の海老”のカダイフ巻き
白ワインバターソース

Viand

国産牛サーロインのグリル
ポワブラードソース

バケットとバター

Dessert

アグリユーム・エ・ハーブ