

Lunch course

¥ 6,000 (税込サ別) 3/1~4/30

Amuse

ドライトマトとカラスミのケーキサレ
オリーブオイルのアイスを乗せて

Hors d'oeuvre

本日のオードブル

Soup

ポタージュ マルガトーニ
錦爽鶏胸肉の低温調理と共に

Poisson

サクラマスの香草パン粉焼き
春キャベツとベーコンのエチューベ
山葵のブルフォンデュ

Viande

デュカを纏った仔牛フィレ肉のポワレ
バジル風味の仔牛のジュ

バケットとバター

Desert

本日のデザート