

Dinner course

¥8,500(税込サ別) 3/1~4/30

Amuse

サザエとリー・ド・ヴォーの
ブルギニョン

Hors d'oeuvre

サクラマスのマリネ
ドライオレンジとオニオンのディップ
ハーブオイルと共に

Soup

蟹とアサリ出汁のロワイヤルに
ホワイトアスパラのスープ

Poisson

カサゴのポワレにヤリイカとクルミオイルのフリカッセ
山葵のブルフォンデュ

Viande

仔羊背肉のロティにデュカのスパイス
ルッコラのクーリとジュ・ダニョー

バケットとバター

Desert

苺と白のヴェール