

Anniversary pair course

¥13,000(税込サ別) 5/1~6/30

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

Amuse

フォアグラのテリーヌに ココナッツと黒胡椒のサブレ
メロンのパリジャンと共に

Hors d'oeuvre

カンパチの低温調理
プティポワのピュレとアンショワイヤードソース

Soup

毛鹿鮫のフカヒレと焼きリゾット
マンハッタクラムチャウダー

Poisson

オマール海老とタイラ貝のソテー
アメリカーナソース

Viande

国産牛ロース肉のロティ
トリュフ香るジュ・ド・ブフ

Desert

ショコラ エ フランボワーズ

Whole cake

フルーツのショートケーキorチョコレートケーキ