

Lunch course

¥6,000(税込サ別) 5/1~6/30

Amuse

三重県産ブランド豚“松坂ポーク”のリエットに
ココナッツと黒胡椒のサブレ

Hors d'oeuvre

本日の一品

Hors d'oeuvre

ポテトとモッツァレラ・ミモレットチーズの
温製テリーヌ 蜂蜜ヴィネグレット

Poisson

マゴチのポワレ
アサリの入ったマンハッタクラムチャウダー
スープ仕立て

Viande

オーストラリア産バベット(牛ハラミ肉)と
国際ホワイトアスパラガスの炭火焼き

or

国産牛フィレ肉のポワレ
トリュフ香るジュ・ドブフ(+¥1,500)

バケットとバター

Desert

本日のデザート