

# *Dinner course*

¥8,500(税込サ別) 5/1~6/30

## Amuse

アオリイカとマンゴーのサラダ仕立て  
ジェノベーゼとフロマージュブランと共に

## Hors d'oeuvre

イサキの昆布締め 炙り  
レモンヴィネグレット

## Soup

新ゴボウのポタージュ  
ハスの実の食感とベーコンオイル

## Poisson

マゴチのポワレと焼きリゾット  
紅ズワイガニのあんかけソース

## Viande

仔牛フィレ肉とフォアグラのクレピーヌ包み  
ノワゼットバターとシェリービネガーのソース

バケットとバター

## Desert

メロンのモンターニュ