Anniversary pair course

￥13,000(税込サ別) 11/1～1/31(12/23～1/6除く)

(Time 12:00～14:00／18:00～20:00)

Amuse

フォアグラのブリュレに林檎のソルベ
マーガオのスパイス

Hors d'oeuvre

“天使の海老”とブロッコリーのプレッセ
ベトラーブソース

Soup

”毛鹿鮫”フカヒレとカブのポタージュ
パンチェッタと共に

Poisson

蝦夷アワビのソテーに菊芋のピュレ
ブールノワゼット

Viande

国産牛ロース肉のポワレに黒トリュフ
ジュ・ド・ブフ

Desert

王林と玄米茶のコンポジション
フェンネルの香り

Whole cake

フルーツのショートケーキorチョコレートケーキ