Lunch course

￥6,000(税込サ別) 11/1～1/31

Amuse

“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

Hors d’oeuvre

本日のオードブル

Soup

焼き安納芋のポタージュ
焦がしバター

Poisson

アンコウの軽い煮込み　マトロート風
パンチェッタと共に

Viande

国産牛ランプ肉の朴葉包み
菊芋のピュレと山椒オイル

バケットとバター

Desert

デザートワゴンサービス