

Aコース

¥4,725

アミューズ

サラダ仕立てのオードブル

本日のパスタ

日本各地の魚場から届いた旬のお魚料理

お口直しのグラニテ

<お肉料理>

お好みのお肉をシェフおすすめの料理法で

特製デザート

コーヒー/紅茶

Bコース

¥3,675

アミューズ

本日のオードブル

本日のスープ

本日のお魚料理

お口直しのグラニテ

本日のお肉料理

自家製デザート

コーヒー/紅茶

アラカルト

メインディッシュ (パン付)

- ・旬の鮮魚と魚介のポワレ
ショートパスタとフランス産シャテーヌ (山栗) の軽い煮込み
¥1575
- ・和風ハンバーグ 具だくさんのキノコおろしあんかけ
¥1575
- ・豚ロースのソテー ブルーローフクリームソース 温野菜添え
¥1575
- ・シェフおまかせ 本日の魚料理
¥1575
- ・カナダ産オマール海老のポワレと彩り野菜焼き
シャンピニオンソース
¥2,415
- ・オーストラリア産 牛フィレとファグラのポワレ
ロッシェニ風
¥2,625

ディナーコースセット (上記アラカルトに+¥2,100)

アミューズ・オードブル・本日のスープ・デザート・コーヒー/紅茶