

COURSE

Course menu included 2,200yen music charge
コースをご注文のお客様:2,200円のミュージックチャージ無料

6,800 (税込 7,480)

Chef's Choice Short Course
シェフお任せショートコース

Amuse アミューズ / Appetizer 前菜 / Main メイン / Patisserie Speciality Dessert パティシエ特製デザート

9,800 (税込 10,780)

Amuse
最初の一口

Appetizer 3 Kinds
前菜3種

Chilled Corn Soup
朝取れどうもろこしの冷製スープ

Japanese Beef Tartare, Caviar & Mini Tart
茨城県産 霞浦牛のタルタルとキャビア ミニタルト

Amberjack Carpaccio
愛媛県産 カンパチのカルパッチョ 花穂紫蘇の香り

Fish
魚料理

Roasted Sea Bass, Steamed Mussels & Zucchini with Basil Butter Sauce

活アジのロティ ムール貝とズッキーニのエチュベ
バジル香るブールブラン

Meat
肉料理

Roasted Beef Tenderloin Steak, Grilled Seasonal Vegetables
特選牛ヒレ肉のロースト 旬野菜のグリル

Dessert
デザート

Patisserie Speciality Dessert Mignardise Sourdough
パティシエ特製デザート 小菓子 サワードゥ

12,000 (税込 13,200)

Welcome Drink
乾杯酒

Amuse
最初の一口

Appetizer 3 Kinds
冷菜3種

Chilled Corn Soup
朝取れどうもろこしの冷製スープ

Japanese Beef Tartare, Caviar & Mini Tart
茨城県みやじま牧場 霞浦牛のタルタルとキャビア ミニタルト

Amberjack Carpaccio
愛媛県産カンパチのカルパッチョ 花穂紫蘇の香り

Hot Appetizer
温前菜

Lobster Bisque Risotto
オマール海老のリゾット 濃厚なビスク

Fish
魚料理

Roasted Sea Bass, Steamed Mussels & Zucchini with Basil Butter Sauce

活アジのロティ ムール貝とズッキーニのエチュベ
バジル香るブールブラン

Meat
肉料理

Straw Roasted Beef Sirloin, Truffle, Grilled Seasonal Vegetables
特選牛サーロインの藁焼き トリュフ 旬野菜のグリル

Dessert
デザート

Patisserie Speciality Dessert Mignardise
パティシエ特製デザート 小菓子