

～椿～

鶏と茸のテリーヌ
柚子胡椒ソース

カリフラワーのスープ

蓮根を纏った鮫鱈のロースト
シードルソース

または

ブフ・ブルギニオン

栗のクレーム・ド・ブリュレ

パン

コーヒーまたは紅茶

¥4,000 (税込み)



～紫紺～

鮫肝のバプール
フランボワーズとグロゼイユのソース

レンズ豆のスープ

鱈のムニエルと
じゃが芋のミルフィーユ仕立て

冷たいシャーベットの口直し

国産牛フィレ肉のオルロフ風

胡椒香るチョコレートのテリーヌ

パン

コーヒーまたは紅茶

¥6,000 (税込み)



～白雲～

シェフおまかせコース

お客様だけの特別メニュー「シェフおまかせコース」
その日の一番美味しい食材でお届けいたします

その季節、その日に一番美味しい食材を
シェフが自ら厳選。
お客様だけのスペシャルメニューをおつくりいたします。
見た目も美しい料理の数々が、特別なお席や
ご接待など大切なお食事に彩りを添えます。

オードブル

Chef's Special Appetizeer / Hors d'oeuvre

スープ

Today's Soup / Potage

魚料理

Today's Fish Dish / Poisson

口直し

Sherbet / Sorbet

肉料理

Today's Meat Dish / Entree

デザート

Chef's Special Dessert / Dessert

パン

Bread / Pain

コーヒーまたは紅茶

Coffee or Tea / Café ou thé

¥8,000 (税込み)

ディナータイム 17:30～22:00 (ラストオーダー20:30)

お問い合わせ 03-3296-4739