

～椿～

ディル風味のサーモンタルタル
マッシュルームのサラダ

ビーフコンソメスープ 野菜のジュリエヌ

真鯛のポアレ サフラン風味のジュ

または

国産牛フィレ肉のソテー
季節野菜のミルフィーユ添え マデラ酒ソース

フレーズプランタンとフルーツジュレ

パン

コーヒーまたは紅茶

¥4,000 (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

～紫紺～

トマトの十六穀米詰めグラタン
小松菜ソース

キノコのスープ カプチーノ仕立て

バパールにした白身魚と帆立貝のムース
ラトウイユ添え

ノイリー酒風味のブルブランソース

お口直しのシャーベット

国産牛フィレ肉のペルシャード
グレビーソース 温野菜と共に

シフォンケーキとアイスクリーム
シナモンクリーム添え

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)