

*Lunch Menu*

ランチメニュー

*Hors d'œuvre*

鴨肉のスマークとプロヴァンス風テリーヌ

*Soup*

“チャウダー風” 南瓜のスープ

～ オリーブの香り ～

*Pain*

2種の焼き立てパン

*Viande*

国産牛サーロインのロースト

～ 大葉和風ソース ～

*Dessert*

ガトーショコラ “彩りフルーツ添え

¥5,000 -

*Dinner Menu*

ディナーメニュー

*Amuse*

鮭のミ・キュイと海老のマリネ  
～ クルミオイルのソース ～

*Hors d'œuvre*

常陸鴨の和風テイストとプロヴァンス風テリーヌ

*Soup*

“チャウダー風” 南瓜のスープ  
～ オリーブの香り ～

*Pain*

2種の焼き立てパン

*Poisson*

近海真鯛のポワレ ～ソース・アメリカーナ～

*Viande*

国産牛フィレ肉のロースト  
～ フォン・ド・ヴォーと醤油のソース ～

*Dessert*

プラリネのムース “彩りフルーツを添えて”

*Pain · café*

焼き立てパン・珈琲

¥7,000 -