

# Dîner

—ディナーメニュー—



## Menu Rose

メニュー ローズ (薔薇)

6品 ¥4,500

プチ・サレ

アミューズ・ブッシュ

根菜のヴルーテ

市場から届いた鮮魚のクリエーション

または

プーレ・ジョーヌのソテー とうもろこしのクリーム

フォンダンショコラ バナナのキャラメリゼ

または

チーズプレート

小菓子



## Menu Lys

メニュー リス (百合)

7品 ¥7,000

プチ・サレ

アミューズ・ブッシュ

ビーツのカルパッチョ

市場から届いた鮮魚のクリエーション

プーレ・ジョーヌのソテー とうもろこしのクリーム

または

黒毛和牛と季節野菜のポトフ マスタード添え

フォンダンショコラ バナナのキャラメリゼ

または

チーズプレート

小菓子



## Menu Orchidée

メニュー オーキデ (蘭)

8品 ¥10,000

プチ・サレ

アミューズ・ブッシュ

ビーツのカルパッチョ

根菜のヴルーテ

市場から届いた鮮魚のクリエーション

オマール海老のロティ ソースアメリカヌ

または

牛フィレ肉のロティ

ソース・マルシャン・ド・ヴァン

フォンダンショコラ バナナのキャラメリゼ

または

チーズプレート

小菓子

価格は全て税金込み / 別途10%のサービスチャージを頂戴します / 写真はイメージです / 上記全てのコースにパンと食後のお飲み物が付きます