

9月 Dinner course menu

Modern classic

モダンクラシック

4,000

前菜盛り合わせ
Appetizers "Modern Style"

スズキのピカタ
ケッカーソース
Piccata of the Sea Bass
checca sauce

ルスツ産豚肩ロースのソテー
アジアソース
Sauteed pork shoulder
Asian Sauce

きのこのスープリゾット
Soup Risotto
with mushrooms

栗とチョコレートのムース
バニラアイスクリームと共に
Chestnut and chocolate mousse
and vanilla ice cream

Specialite

スペシヤリテ

6,000

前菜盛り合わせ
Appetizers "Modern style"

マグロの生ハム
サラダ仕立て
Tuna's Raw ham
with vegetables

カサゴのロースト
ガラムマサラ風味の
アサリソース
Roasted Sebastiscus marmoratus
Sauce of Clams

和牛フィレ肉のポワレ
金山寺味噌とバルサミコのソース
Beef fillet Poele
Miso and balsamic sauce

きのこのスープリゾット
Soup Risotto
with mushrooms

栗とチョコレートのムース
バニラアイスクリームと共に
Chestnut and chocolate mousse
and vanilla ice cream

*コース料理は2名様からのご利用となります。
*その日の仕入れ状況により多少内容が異なる事も御座います。