

1月 Dinner course menu

Modern classic

モダンクラシック

4,000

冬の前菜盛り合わせ
Appetizers "Modern Style"

白鯛のポワレ
香草の薫るブルブランソース
Sea Bream Poêle
Sauce beurre blanc

牛バラ肉の煮込み
粒マスタードのアクセント
道産ジャガイモのドフィノア添え
Stew of beef
Grain mustard sauce
with potato

和牛タタキとガーリックライス
コンソメのスープ
Garlic rice and seared beef
with Consommé

果実のシャンパンゼリー
生チョコレートとバニラアイス
Champagne jelly
Ganache and Vanilla Icecream

Specialite

スペシャリテ

6,000

冬の前菜盛り合わせ
Appetizers "Modern style"

竹炭を纏った穴子のベニエ
竹炭のジェノベーゼソース
Beignet of conger eel
Genovese sauce

白鯛のポワレ
香草の薫るブルブランソース
Sea Bream Poêle
Sauce beurre blanc

和牛ロース肉のロースト
焦がし玉ねぎのソース
道産ジャガイモのドフィノア添え
Beef sirloin roast
Onion sauce
with potato

和牛タタキとガーリックライス
コンソメのスープ
Garlic rice and seared beef
with Consommé

果実のシャンパンゼリー
生チョコレートとバニラアイス
Champagne jelly
Ganache and Vanilla Icecream

*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。