

3月 Dinner course menu

Modern classic

モダンクラシック

4,000

春の前菜盛り合わせ
Appetizer platter

天然スズキのポワレ
ソースアンティボワーズ
Seabass poeler
Sauce antiboise

ルスツ豚肩ロース肉のコンフィ
春の野菜添え
Pork shoulder loin confit
with vegetables

香草の薫る春色のふっくりんこ
浜栗のフリット
Basil flavor rice
"Hamaguri" shellfish frit

桜のブランマンジェ
Cherry Blossoms blanc-manger

Specialite

スペシヤリテ

6,000

春の前菜盛り合わせ
Appetizer platter

海老と帆立のフラン
コンソメスープを注いで
Shrimp and scallops fran
pour the clear soup

天然スズキのポワレ
ソースアンティボワーズ
Seabass poeler
Sauce antiboise

国産牛ヒレ肉の筍巻きロースト
桜塩と共に
春の野菜添え
Japanese beef fillet roast
wrapped in bambooshoot
with vegetables

香草の薫る春色のふっくりんこ
浜栗のフリット
Basil flavor rice
"Hamaguri" shellfish frit

桜のブランマンジェ
Cherry Blossoms blanc-manger

*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。

* The reservations for the couse dinner are available for two or more people .
* Menu offerings may vary depending on availabiliry.