

SPECIAL COURSE MENU おすすめコース

Served from 17:30 to 21:00 午後5時半より午後9時までご提供致します

All courses are served with bread and coffee or tea.
コース料理は全てパン、コーヒーまたは紅茶付きです

La Mer	¥8,100	ラ・メール	¥8,100
Jellied Lobster and Ezo Abalone with Celeriac Mousse		オマール海老と蝦夷あわびのコンフィ ゼリー寄せ セロリラブのムースとともに	
Cream of Mushroom Soup with Mushroom Fricassée		マッシュルームのクリームスープ 茸のフリカッセを添えて	
Poired of Flounder and Shrimp Mousse Pie with Estragon-flavored Vin Blanc Sauce and Bisque Sauce		パイで挟んだ平目のボワレと小海老のムース エストラゴン風味のヴァンプランソースとビスクソース	
Chef's Special Dessert		シェフのおすすめデザート	
Plateau	¥12,000	プラトー	¥12,000
Jellied Lobster and Ezo Abalone with Celeriac Mousse		オマール海老と蝦夷あわびのコンフィ ゼリー寄せ セロリラブのムースとともに	
Cream of Mushroom Soup with Mushroom Fricassée		マッシュルームのクリームスープ 茸のフリカッセを添えて	
Grilled Fillet Steak with Morel Mushroom Sauce		国産牛のグリル モリユ茸のソース	
Chef's Special Dessert		シェフのおすすめデザート	
Plaisir	¥16,000	プレジール	¥16,000
Jellied Lobster and Ezo Abalone with Celeriac Mousse		オマール海老と蝦夷あわびのコンフィ ゼリー寄せ セロリラブのムースとともに	
Cream of Mushroom Soup with Mushroom Fricassée		マッシュルームのクリームスープ 茸のフリカッセを添えて	
Poired of Flounder and Shrimp Mousse Pie with Estragon-flavored Vin Blanc Sauce and Bisque Sauce		パイで挟んだ平目のボワレと小海老のムース エストラゴン風味のヴァンプランソースとビスクソース	
Grilled Fillet Steak with Morel Mushroom Sauce		国産牛のグリル モリユ茸のソース	
Chef's Special Dessert		シェフのおすすめデザート	