

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	¥6,800	ラ・メール	¥6,800
Marinated shrimp, scallops, salmon and botarga Served with salad		エビと帆立、サーモンのカラスミマリネ サラダ添え	
Consommé royale with sherry		チキンコンソメ ロワイヤル シェリー酒風味	
Pan-fried sea bream with seaweed sauce and simmered orzo and lotus root in cream sauce		鯛のポワレ 生海苔ソース オルゾーとレンコンのクリーム煮添え	
Chef's special dessert		シェフのおすすめデザート	
Plateau	¥9,800	プラトー	¥9,800
Marinated shrimp, scallops, salmon and botarga Served with salad		エビと帆立、サーモンのカラスミマリネ サラダ添え	
Consommé royale with sherry		チキンコンソメ ロワイヤル シェリー酒風味	
Australian grass-fed beef fillet steak with truffle sauce		オーストラリア産牧草牛フィレ肉のステーキ トリュフ風味のソース	
Chef's special dessert		シェフのおすすめデザート	
Plaisir	¥13,000	プレジール	¥13,000
Marinated shrimp, scallops, salmon and botarga Served with salad		エビと帆立、サーモンのカラスミマリネ サラダ添え	
Consommé royale with sherry		チキンコンソメ ロワイヤル シェリー酒風味	
Pan-fried sea bream with seaweed sauce and simmered orzo and lotus root in cream sauce		鯛のポワレ 生海苔ソース オルゾーとレンコンのクリーム煮添え	
Australian grass-fed beef fillet steak with truffle sauce		オーストラリア産牧草牛フィレ肉のステーキ トリュフ風味のソース	
Chef's special dessert		シェフのおすすめデザート	