

CHEF'S DEGUSTATION COURSE



Amuse

お付き出し3種盛
Assorted Amuse

Appetizer

海の幸と彩り野菜のサラダ ニース風
Seafoods & Vegetables Salad Nicoise-style

Pasta

本日のおすすめパスタ
Today's Recommended Pasta

Main dish

若鶏もも肉のロティ タンドリー風
さっぱりとしたレモンコンフィのソース
Chicken Roti with Lemon confit Sauce

Bread

バゲットとバターパン
Baguette and Butter Bread

Dessert

季節のデザート
Seasonal Dessert

Cafe

コーヒー or 紅茶
Coffee or Tea



5500

*表示価格は税別となります
*仕入れによりお料理の内容が多少変更になる場合があります

AWAKE COURSE



Amuse

前菜5種盛
Assorted Amuse

天然鯛のカルパッチョ マスカルポーネと海苔のソース
昆布締マッシュルームと自家製カラスミ
フォアグラのテリーヌとブリオッシュ 自家製マーマレード添え
イワシの山椒煮とオリーブのカナッペ
自家製ロースハムと出汁で仕上げたビクルス

Hors-d'oeuvre

魚介類と彩り野菜の一皿 出汁のジュレ仕立て
(漬けマグロ、帆立貝、北寄貝、甘海老、イクラ)
Seafoods & Vegetables Salad with DASHI Jelly

Potage

季節のポタージュ
Seasonal Potage

Poisson

天然鯛のポアレ
生海苔のリゾットとズワイガニの館
Sea bream Poeler and NORI Risotto with Crab Thick Sauce

Viande

牛フィレ肉のロティ マデラ酒のソースとお野菜
Beef Fillet Roti with Madera Wine Sauce and Vegetable

Dessert

季節のデザート
Seasonal Dessert

Cafe

コーヒー or 紅茶
Coffee or Tea



7800

*表示価格は税別となります
*仕入れによりお料理の内容が多少変更になる場合があります