

Special Dinner Course

Mont Blanc-Style Chestnut Mousse

マロンムースのモンブラン仕立て

これがモンブラン?!
一口食べたら止まらない、
ラム香る大人の味のデザートです。

Baguette
バケット

Cheers Sparkling
乾杯スパークリング

After-Meal Coffee or Black tea
食後 コーヒー or 紅茶

Hot Onion Gratin Soup
熱々オニオン
グラタンスープ

寒い日には外せない一品。
身も心も温まります!

Seared Sea Bream and Red Shrimp with Homemade Bisque Sauce

真鯛と赤エビのポワレ 自家製ビスクソース

新鮮な真鯛と赤エビを香ばしくポワレし、濃厚なビスクソースで仕上げました。
海の旨味が凝縮された逸品をお楽しみください

Chicken Thigh Cassoulet

鶏もも肉のカスレ

フランスの冬の家庭料理の決定版。軟らかく煮こんだ鶏肉と旨味を吸い込んで
ふっくら仕上がった白いんげん豆が癖になる味わいです!

Seafood and Vegetable Peperoncino

魚介と野菜のペペロンチーノ

魚介と野菜の旨味がつまったペペロンチーノが
食欲を刺激します。

Assorted Trio of Appetizers

前菜3種盛り合わせ

- 真鯛の3色ムース
- パテドカンパーニュ
- ムール貝のクロケット

Special Dinner Course スペシャルディナーコース

1名様～ 税込¥5,500

～ セット内容 ～

- ★前菜3種盛り合わせ ・真鯛の3色ムース・パテドカンパーニュ・ムール貝のクロケット ★熱々オニオングラタンスープ
★真鯛と赤エビのポワレ 自家製ビスクソース ★鶏もも肉のカスレ ★魚介と野菜のペペロンチーノ
★マロンムースのモンブラン仕立て ★バケット ★乾杯スパークリング ★食後 コーヒー or 紅茶

※写真はイメージです。Images are illustration purposes. ※アレルギー対応は致しかねます。We're sorry but cannot accommodate persons with allergies.