



¥15,000 (17,820)

フランス料理・春2018

グリーンアスパラガスと鱈のティアン エストラゴンの香り

オマール海老とはまぐりのアンサンブル トマトのコンソメ仕立て

フォワグラと平貝のドルマ ルバープのモスタルダ

甘鯛と桜海老のフリカッセ

ラズベリーのシャーベット

国産牛ロース肉のグリル バジルとオニオンのソース

フロマージュ ムース ピスタチオの香り いちごのアイスクリーム

パン、コーヒー

()内はサービス料・消費税が含まれたお支払い金額です。



¥15,000 (17,820)

中国料理・春 2018

春の彩りのオードブル

はまぐりときぬがさ茸の入った地鶏玉子の茶碗蒸し

ロブスター 雲丹のあんかけ 2種の豆のソース

あわびの煮込み 干し貝柱のソース仕立て

牛フィレ肉のステーキ 甜面醤のソース 山椒風味

鯛と帆立貝 青高菜のスープ炒飯

いちごのプリン、リンゴ風味のウーロン茶ゼリー、杏仁酥

()内はサービス料・消費税が含まれたお支払い金額です。