

Menu

～Amuse bouche～

季節のアミューズ

～Entrée froide～

フォンダンに仕立てた鶏の白レバー 旬菜のサラダと共に

～Pasta～

パスタ フェットチーネ 渡り蟹のトマトクリーム

～Plat principal～

【魚料理】真鯛のソテー トマトのクリームソース～デュグレレ風

または

【肉料理】シェフ特製牛タン赤ワイン煮込み 冬の味覚を添えて

～Dessert～

讃岐和三盆使用 星ぷりん

～Pain～

パン

～Café～

カフェ