

平成23年 秋～冬のコースメニュー

～8085円込々(7000円別々)～

本日の小さな前菜

カリフラワーのムースリーヌ仕立てとコンソメのジュレ
スペイン産アヴルーガキャヴィアとカレー風味のオイル

キノコのロワイヤルとマッシュルームのスープ カプチーノ仕立て

香ばしく焼き上げた帆立貝のグリルと胡麻のパイ
ポワレしたフォワグラと生ういのせ トリュフ風味のソースで

国産牛フィレ肉のグリル 温野菜添え マスタード風味

自家製デザート

ブレンドコーヒー

パンとバター

* 魚・地野菜については産地直送の為、天候により変更になる場合がございます。