TOP DINNER

旬の食材を使用した
スタンダードコース

¥6,500

Salad & Bread

冷製コーンスープとチーズコーントースト
Cheese corn tost with cold corn soup

8種の小さな前菜 アミューズタワー
Amuse Tower 8 kinds of Small Appetizers

幸水梨とアンディーブ ゴルゴンゾーラのディップクリーム
Japanese pear and endive with gorgonzola dip cream

炙りサーモンと胡瓜のピクルス レモンソース
Grilled salmon and pickles with lemon source

マグロのタルタル
Tuna tartare

鶏の白レバームース パイケース詰め
Mousse of chicken white lever in pie

カプレーゼ バジルソース
Caprese with basil source

鴨のスモークとパイナップルコンポートのピンチョス
Duck smoke and pineapple compote

モルタデッラとカポナータ
Mortadella and caponata

カマンベールチーズのラビオリフリット
Camembert cheese pasta frit

Fish

甘鯛の若狭焼風 丸茄子添え
フレッシュトマトとバジルのソース
Broiled sea bream with round eggplant
with Fresh tomato and basil source

Meat

イベリコポークソテーの
ディアブル風
粒マスタードソース

Fiendishly Iberiko pork saute
with grain mustard source

or

国産牛
南国黒牛のステーキ
+¥1,500

Charge to domestic beef
lamp steak
for ¥1,500 more

or

国産ブランド牛
サーロインステーキ
+¥2,000

Charge to domestic brand beef
sirloin steak
for ¥2,000 more

Anniversary Dessert Plate & Cafe

夏のスイーツ 3 種
ミントとチョコレートのムース／シャインマスカットのプチタルト／マンゴーシャーベット

AThree summer desserts
Mint and chocolate mousse / Shine muscat petty tart / Mango sherbet

コーヒー or 紅茶
coffee or tea