

10周年特別コース

6/22~6/30

Amuse

タルトフランベアルザス

Entrée I

平目と帆立のマリネとクスクス
ジュレ・ド・コキアージュ

Entrée II

牛タンのポワレ
青唐辛子味噌を使った焼きリゾット

Poisson

鮮魚のポワレと鮑“翡翠の瞳”ロワイヤル
夏野菜のソース

Viande

牛フィレ肉のロッシェニ風
ソースペリゲー

Dessert

さくらんぼコンフィチュールとディプロマツト
バニラアイス添え

café ou thé

8800

(税込価格)