

# menu

## [前菜]

スッポンのスープをフラン仕立てにし  
貝を入れて

## [オードブル]

緑アスパラのシャルロット仕立てに海老と  
イクラを乗せ アネットをあしらって

## [魚料理]

ホタテ貝のソテー海藻風味  
黒オリーブ&フレッシュタイムソースで

## [グラニテ]

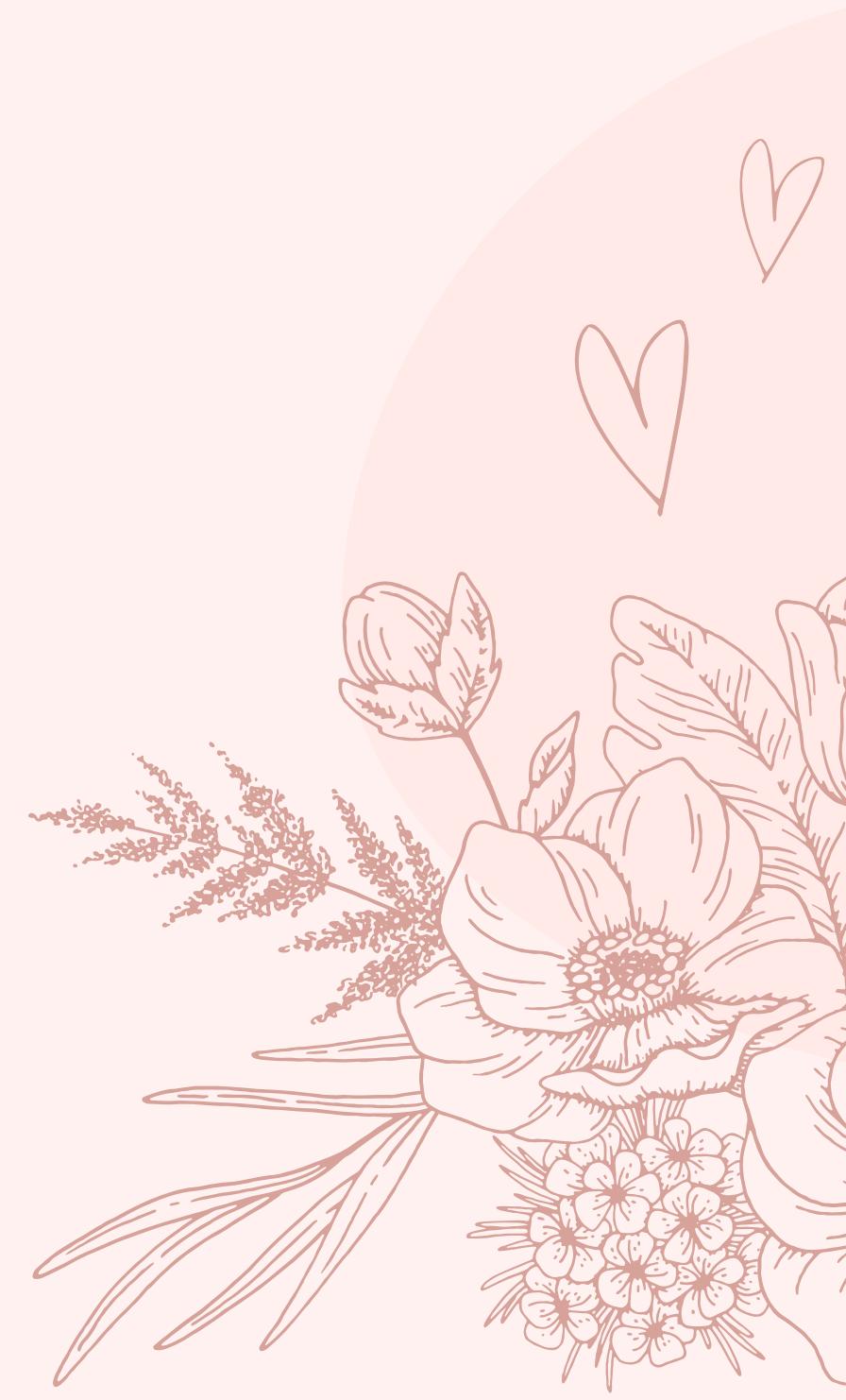
ゆずのグラニテ

## [肉料理]

黒毛和牛の頬肉のブルゴーニュ産赤ワイン煮込み  
旬の野菜を添えて

## [デザート&カフェ]

季節のフルーツのムースに  
牛乳のシャーベット&カフェ



# Drinks Menu

## 【ウェルカムドリンク】

オリジナルカクテル(誕生石モチーフ) 柚子ジュース

## 【乾杯酒】

シャンパン ラ・ロシェルセレクト

## 【ビール】

キリンハートランド

## 【白ワイン】

Bourgogne Blanc

## 【赤ワイン】

Saint Amour

## 【リキュール】

カシス/ピーチ

## 【ソフトドリンク】

ウーロン茶/ブラッドオレンジジュース/  
グレープフルーツジュース/紅玉りんごジュース