

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

