

フランス料理晚餐メニュー ￥3,000

2022年9月～11月

〔オードブル〕

Harmonie de navets et homard
秋蕪と活オマール海老のハーモニー

〔スープ〕

Consommé de bœuf à la traditionnel/ Crème de potiron froid à la Cappuccino
伝統仕立てのコンソメスープを～シャンパンフルートに注いで～
カボチャの冷製クリームスープ”カプチーノ”ベーコンの薫りを～デミタスカップで～

〔お魚料理〕

Saison de poisson à la Dugléré
旬魚のディグレレ風

〔お口直し〕

Granité au raisin
蒲萄のグラニテ

〔お肉料理〕

Contre-filet de bœuf grillée sauce La Varenne
Satoimo dauphinoise
みちのく日高見牛サーロインの網焼き 秋の茸入りソース
熱々里芋のグラタンを付け合せに

〔デザート〕

Mont-blanc légère avec glace au cassis
モンブランレジェール カシスのジェラードとともに

〔コーヒー又は紅茶と可愛い小菓子〕

Café ou thé et mignardises

〔ホテルメイドパン〕

Pain et beurre

※仕入れの都合により内容の一部が変更となる場合がございます。

東京エレクトロン松島クラブ