

フランス料理晚餐メニュー ￥2,000

2022年9月～11月

〔オードブル〕

Carpaccio de Miyagi saumon et St-Jacques à la jardinière
みやぎサーモンと活帆立貝のカルパッチョ菜園風

〔スープ〕

Crème de champignons des bois à la Cappuccino
キノコのクリームスープ“カプチーノ”

〔お魚料理〕

Saison de poisson en kadaïf sauce pernod aux fines herbes
旬魚のカダイフ衣焼き 南仏のリキュール風味のソース

〔お肉料理〕

Contre-filet de bœuf grillée sauce chaliapin
Satoimo dauphinoise
みちのく日高見牛サーロインの網焼きシャリアピンソース
熱々里芋のグラタンを付け合わせに

〔デザート〕

Soupe aux poires avec panna cotta à la vanille
洋梨のスープ仕立て ヴァニラのパンナコッタとともに

〔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