



10,500円

Standard Japanese & French Course

スタンダードジャパニーズ & フレンチコース



前菜	彩り豊かなオードブルバリエ 四種 イタリアパルマ産生ハムのクリッシーニ / 鴨胸肉とオレンジの大理石模様 帆立貝と人参のセルクル仕立てにイクラを添えて / 南瓜のムースにコンソメジュレとキャビアを添えて
造り	鯛 平目 車海老 紅白髪大根 穂花 大葉 山葵 赤芽
蓋物	鯛炙り茶蕎麦 葱 赤卸し もみ海苔
魚料理	魚貝のパイ包み焼き フォンド・オマールソース オマール海老 ムール貝 ドライトマト
肉料理	国産牛ロース肉のローストビーフ ボムディシャスとリーフ野菜 西洋山葵ソース
食事	散らし寿司 海老 鳥賊 イクラ 金紙 おしほろ クリンピース
香物	寿司ガリ
留椀	蛤の潮仕立て 金泊 赤白玉 三ツ葉 喜ノ芽
水菓子	イチゴとパテシェールのミルフィーユ
珈琲	デミタスコーヒー