

Short Course ¥4,000

(*Amuse, Appetizer, Main course, Dessert, Bread, Coffee*
アミューズ・前菜・メイン・デザート・パン・コーヒー)

Amuse-gourmande
食前の小さなお楽しみ

前菜 *Appetizer*

Tuna, Duck, Scallop, Cauliflower Turnip
“生命の庭”
マグロ 鴨 ホタテ貝 カリフラワー 蕪

メイン *Main course*

Venison meat Hamburger steak
鹿肉のカイエット
セロリラヴのソテー 2種のピュレ

デザート *Dessert*

Pear Mille-feuille with Chocolate ice cream
洋梨のミルフィーユ グラスショコラ

Coffee & Mignardises
食後のお飲み物と小菓子

Dinner Course ¥6,000

Amuse, Appetizer, Soup, Fish, Meat, Dessert, Bread, Coffee

アミューズ・前菜・スープ・魚・肉・デザート・パン・コーヒー

Amuse-gourmande

食前の小さなお楽しみ

前菜 Appetizer

Tuna, Duck, Scallop, Cauliflower Turnip

“生命の庭”

マグロ 鴨 ホタテ貝 カリフラワー 蕪

スープ Soup

Chestnut Cream Soup with Foie gras

栗のポタージュ 温製フォアグラ

魚料理 Fish

Seasonal Fish, Consomme Style

鮮魚のポワレ コンソメ仕立て

紅時雨大根のアクセント

肉料理 Meat

Venison meat Hamburger steak

鹿肉のカイエット

セロリラヴのソテー 2種のピュレ

デザート Dessert

Pear Mille-feuille with Chocolate ice cream

洋梨のミルフィーユ グラスショコラ

Coffee & Mignardises

食後のお飲み物と小菓子