

真鯛と帆立貝のスモーク 季節のサラダ添え エキストラヴァージンオリーブオイルのフルーツヴィネグレット Smoked sea bream and scallop with seasonal salad fruit vinaigrette with extra virgin olive oil

オーシャンクラムと野菜たっぷりのガルビュールスープ Ocean clam and vegetable soup "Garbure"

メインディッシュ Main Course 下記のメインディッシュからお好きなものを 1 つお選びください Please select one of the following items

いとより鯛のポアレ サフランバターソース キャベツのエチュベを添えて Pan-fried golden threadfin bream, saffron butter sauce, cabbage etuvee

> 柔らかなポークのカツレツ 茸のブラウンソース Tender pork cutlet, mushroom brown sauce

デザート Dessert 下記のデザートからお好きなものを 1 つお選びください Please select one of the following items

> 野菜のパフェ Vegetable parfait

ヌガーグラッセ Nougat glacé

本日のデザート Dessert of the day

コーヒー、紅茶、ハーブティー Coffee, tea or herbal tea

> 小菓子 Petit four

¥4,250

上記料金に別途、消費税及びサービス料(13%)を加算させていただきます。 お食事制限やアレルギーなどがございましたらスタッフにお申し付けください。 All prices are subject to consumption tax and 13% service charge. Please let us know should you have any food allergies or special dietary requirements.

