

Gourmand

グルマン

ずわい蟹とアボガドのタルト仕立て シトラス風味
ハーブとお花のサラダ添え
Citrus scented tart of snow crab and avocado
with herb and flower salad

本日のポタージュ
Soup of the day

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

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

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

オーストラリア産 牛フィレ肉のステーキ 季節の温野菜添え 赤ワインソース
Australian beef fillet steak with steamed seasonal vegetables, red wine sauce
(追加料金 Additional ¥1,500)

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

¥6,350

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.