

Bonhour

アミューズ ブーシェ
Amuse-bouche

オマール海老、百合根のムースリーヌと、
レモンバーム風味のコンソメジュレのコンポジション
Composition of lobster, lily bulb mousseline
and jellied consommé accented with lemon balm

平目のポワレ
ズワイガニのクリームソース
Pan-fried flatfish
served with snow crab-cream sauce

メインディッシュ Main dish
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 item from the following:

牛フィレ肉のグリル
赤ワインソース 冬野菜添え
Grilled beef tenderloin
served with red wine sauce and winter vegetables

エゾ鹿ロインのロースト
栗のピューレ、ポルチーニ茸と、カシスソース
Roasted Yezo venison loin
served with chestnut puree, porcini and cassis sauce

本日のデザート
Dessert of the day

コーヒー、紅茶、ハーブティ
プチーフール
Coffee, tea or herbal tea
served with petit fours

¥10,000

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.