

Gourmand

グルマン 2019.09～

アンディーブのブレゼと鱸のスモーク トマトマリネ添え
Smoked sea bass, braised endive, marinated tomatoes

本日のポタージュ
Soup of the day

真鯛と帆立貝のムースリーヌ アメリケーヌソース
Sea bream and scallop mousseline, Americaine 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 from the following items

地鶏もも肉のグリル ローストポテトと軽いジュ
Grilled free range chicken thighs, roasted potatoes, natural sauce

オーストラリア産 牛フィレ肉ステーキ 赤ワインソース 季節の野菜添え
Australian beef sirloin steak, red wine sauce, seasonal vegetables
(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 from the following items

野菜のパフェ
Vegetable parfait

かぼちゃのブリュレ バニラアイス添え
Pumpkin Brulee with Vanilla Ice Cream

本日のデザート
Dessert of the day

コーヒー、紅茶、ハーブティと小菓子
Coffee, tea or herbal tea
served with petit four

¥6,350

上記料金の別途、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.