

Gourmand

グルマン 2019.12~

シーフードのマリネ バジルとみかんのビネグレット
Marinated Seafood, basil and mandarin orange vinaigrette

本日のスープ
Soup of the day

真鯛のポワレ 緑レンズ豆のラグーとトマト・ベアルネーズソース
Pan-fried halibut with green lentil ragout and tomato-béarnaise 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

シャラン産鴨もも肉のコンフィー ローストポテト添え 粒マスタードソース
Challandais duck leg confit served with roasted potato and grain mustard sauce

サーロインのグリル 赤ワインソース 季節の野菜添え
Grilled Sirloin served with red wine sauce and seasonal vegetables

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

紫芋のモンブラン
Purple sweet potato mont blanc

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.