

Paysage

アミューズ ブーシェ
Amuse-bouche

ヒラメの昆布め、甘海老と雲丹
蜜柑のヴィネグレット
Kelp-marinated flatfish, sweet shrimp and sea urchin
served with Mikan vinaigrette

金目鯛のポワレ
アンディーブのブレゼと、ロブスタークーリー
Pan-fried alfonsino served with braised endive and lobster coulis

黒毛和牛サーロインのグリル
赤ワインソース 冬野菜添え
Grilled Japanese beef sirloin served with red wine sauce and winter vegetables

本日のデザート
Dessert of the day

コーヒー、紅茶、ハーブティ
プチフェール
Coffee, tea or herbal tea
served with petit fours

¥12,000

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