

要予約（当日の午前中まで）

— Degustation Dinner Course —



本日のお口取り

Amuse

※食物アレルギーについてはスタッフまでお尋ねください

   カリフラワーのクリームスープ
Cauliflower cream soup

   寒ブリのマリネ 香草とジンジャーハニーソース
Marinade cold yellowtail with herbs and ginger honey sauce




   本日鮮魚のソテー 木の子達のソース
Sautéed today's fish with mushrooms sauce

   ① 牛タンの煮込み 味噌チーノ
Stewed beef tongue with miso flavored demi glace sauce

  ② 信州牛もも肉のロースト トリュフ香るソース +2,000
Roasted "Shinshu beef" with truffle flavored sauce

   ブッシュデザート セチヴェール
Cocoa flavored banana cake and berry sherbet

 パン
Bread

   食後のお飲み物と小菓子
Coffee and mignardises

■
9,000

仕入状況により内容が変更される場合がございます。

表示価格には税金、サービス料が含まれております。

All prices are inclusive of tax and service charge.