

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

   春キャベツのポタージュ




Spring cabbage potage

    苺と小海老と菜の花と… ストロベリーソース



Strawberry, shrimp and canola flower with strawberry sauce

   本日の鮮魚ソテー クレソンと浅利のソース

Sauteed today's fish with watercress and clam sauce

   ① 三重さくらポーク ベルテソース

Sakura pork from Mie with verde 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

   苺のブリュレ 桜のアイス コーヒーカップチーノソース

Strawberry brulee and sakura ice cream with cappuccino sauce

 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.