

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。



南瓜と人参のポタージュ

Pumpkin and carrot potage



小海老と秋茄子のタルティーン風 ピカントソース

Shrimp and autumn eggplant tartine with picante sauce



本日鮮魚のソテー 銀杏と木の子のボヌール

Sauteed today's fish with ginkgo nuts and mushroom sauce



① イベリコ豚のグリル グリーンマスタード

Grilled Iberico pork with green mustard 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



泡っとモンブラン

Mont blanc with milk espuma



パン

Bread

食後のお飲み物と小菓子

Coffee and mignardises

※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。



9,500

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.