

ディナーコースメニュー 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



北海道黒王のスープ

Hokkaido Kokuo Pumpkin Soup



サンマの柑橘メニース風 昆布のタップナード

Nicoise-style vinegared saury with citrus fruits and kelp tapenade



本日鮮魚のソテー 秋のきのことラタトゥイユ

Sauteed fresh fish of the day with autumn mushrooms and ratatouille



① 岐阜県飛騨旨豚のグリル 樽熟リンゴ酢の香り

Grilled Hida uma Pork with barrel-aged apple cider vinegar



② 岐阜清流牛ロース肉のグリル + 3,000

Grilled "GIFU SEIRYU Beef"



栗のシャモニーモンブラン

Chestnut Chamonix Mont Blanc



パン

Bread

※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

珈琲、紅茶

Coffee or tea



6,000

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.