

ディナーコース

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。



スンドゥブのポタージュ カダイフボール

Sundubu Potage with Kadaif Ball



雪室熟成合鴨と隠元豆のウォルドーフ風サラダ

Snow cavern Aged Duck breast and Green Bean Waldorf-style Salad



本日鮮魚のソテー 春菊と牛蒡のソース

Sauteed Today's Fish with Chrysanthemum Greens and Burdock Root Sauce



① 岐阜県白川郷 結旨豚のロースト 味噌と酒粕のソース

Roasted "Yui-Uma" Pork from Shirakawa-go, Gifu with Miso & Sake Lees Sauce



② 岐阜清流牛ロース肉のグリル + 3,000

Grilled "GIFU SEIRYU Beef"



ガトーショコラとマスカルポーネアイスのデュオ

Gateau Chocolat and Mascarpone Ice Cream Duo



パン、オリーブオイル

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.