

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



空豆と新じゃがのポタージュ

Fava beans and new potato stew



三重県産の鰹のマリネと板屋貝 冷製パエリア風

Marinated Bonito with scallop and Chilled Paella



本日鮮魚のソテー 新緑のヴェルデュレットソース

Sauteed fish of the day with velvet sauce



① 愛知県三河赤鶏のロティー グリーンマスタードのディアブル

Roasted Mikawa Akadori Chicken with Green Mustard Diable Sauce



② 岐阜清流牛ロース肉のグリル + 3,000

Grilled "GIFU SEIRYU Beef"



西尾と宇治の抹茶と檸檬のデザート シ“テ”ロン

Lemon and Green Tea "CiThéron" Dessert



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

食後のお飲み物

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.