

Valantine Dinner 2018.2.10~2.14

生ハムとローストしたカマンベールチーズのタルティーンヌ

ビーツとカリフラワーのムース パフェ仕立て

4種の茸クリームスープ

真鯛 帆立貝 蕪のブイヤベース仕立て カルファタ包み

国産牛サーロインと合鴨のアンサンブル 芳醇な赤ワインソースで

お二人にパティシエから6種のバレンタインデザート

パン バター

コーヒー

8,000yen (tax in)