

# Dinner Course

## ジュイン

本日のアミューズ  
Today's appetizer

ホワイトアスパラガスと生ハムのサラダ ポーチドエッグを添えて  
White asparagus and prosciutto salad with poached egg

グリーンピースのクリームスープ  
Greenpea cream soup

本日の魚介のボワレ セロリラブのピューレ添え マスタードソース  
Fried seafood with celeriac puree and mustard sauce

オーストラリア産牛フィレ肉のステーキ 温野菜添え 赤ワインソース  
Aussie beef fillet steak with steamed vegetables and red wine sauce

+ ¥1,000にて国産牛に変更できます。

+ ¥3,000にて黒毛和牛サーロインに変更できます。

You can change the domestic cattle for +1,000YEN, the Kuroge-Wagyu-Sir-Loin for +3,000YEN.

本日のデザート  
Today's dessert

コーヒー  
coffee or tea

パン バター  
Bread and butter

6,000 yen (tax in)