

# Dinner Course

---

本日のアミューズ

ブレンダーと帆立貝のお菓子仕立て

茸と栗のコンソメスープ～シェリー酒の香りで～

サーモンと秋野菜の包み焼き 白ワインソースと青じのアクセント

ハンガリー産鴨肉のポワレ 根野菜のグリルとビーツのピューレ添え マデラソース

本日のデザート

コーヒー

パン バター

6,000 yen (tax in)