

Dinner Course

そら豆のキッシュ

ハーブでマリネしたサーモンと小海老
ブロッコリーのムースとレムラードソース

新玉ねぎのスープ

鱈のポワレ
菜の花ピューレと白ワインソース

牛フィレ肉のグリル 季節の温野菜と赤ワインソース

パティシエデザート

パン バター

コーヒー

6,000 yen (tax in)