

Dinner Course

鱧のエスカベッシュ

リエットに仕立てたサーモンのテリーヌ
リーフのサラダとガーリックトースト

赤パプリカのクリームスープ

いとよりのポワレ
ラタトゥイユとサフラン風味の白ワインソース

オーストラリア産 牛フィレ肉のポワレ 季節の温野菜と赤ワインソース
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)