

Dinner Course

小カブと生ハムの薔薇仕立て

帆立貝、小海老、アボガドのタルタル
シャルロット風

冷製枝豆のスープとコンソメジュレ ～シェリー酒の香り～

イサキのポワレ
十六穀米の焼きリゾットと醤油クリームソース

オーストラリア産 牛フィレ肉のポワレ
夏野菜のソースとマデラソース

パティシエデザート

パン バター

コーヒー

6,000 yen (tax in)