

Dinner Course

キハダ鮭のフリット

太刀魚と秋野菜のテリーヌ
レフォールクリーム添え

牛蒡のヴルーテ 黒胡椒の香り

サーモンの胡麻焼き
秋茄子とビーツのピューレ

アングス牛肩肉のグリル
飴色オニオンコンフィと赤ワインソース

パティシエデザート

パン バター

コーヒー

6,000 yen (tax in)