

Dinner Course

ベーコンとほうれん草のキッシュ

ロブスターと旬野菜のテリーヌ
甲殻類のソースとリーフのサラダ仕立て

オニオングラタンスープ

サーモンのムニエルと帆立貝の香草パン粉焼き
サフラン風味のシャンピニオンクリームソース

オーストラリア産牛フィレのグリル
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)