

Dinner Course

本日のアミューズ

天使の海老 帆立貝 タコ 春野菜のマリネ
ガーリックと黒胡椒の香り

新玉ねぎのクリームスープ

サーモンのプロバンス風ロースト

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

パティシエデザート

パン バター

コーヒー

6,000 yen (tax in)