

宴会 コースメニュー

¥12,500

Tuna mi-cuit with beetroot-dyed risoni, wasabi flavored sour cream
まぐろのミキュイ ビーツで染めたリゾーニ添え サワークリームに山葵を効かせて

Burdock cream soup with crispy bacon and burdock chips
牛蒡のクリームスープ クリスピーベーコンと牛蒡チップ添え

Salmon poêler sauteed dill and fenouille with duglere sauce
サーモンのポワレ デイルとフヌイユのソテー デュグレソース

Grilled pork loin with pomme pin potatoes and Madeira sauce
ポークのグリル ポムピンポテト添え マデラソース

Chef Patissier's special dessert
シェフパティシエの特製デザート

Bread

パン

Coffee or tea

コーヒー又は紅茶