

宴会 コースメニュー

¥15,000

Fresh fish carpaccio with marinated turnip and Nicoise vinaigrette

鮮魚のカルパッチョ 蕪のマリネ添え ニース風ヴィネグレットソース

Mushroom, mussel and bacon soup, baked in paper wrappers

きのこむかご、ベーコンのスープ 紙包み焼き

Fresh fish and scallops in acqua pazza style

鮮魚と帆立貝のアクアパッツァ風

Grilled beef loin with aligot and chasseur sauce

牛ロース肉のグリル アリゴ添え シャッスールソース

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