

Course Menu

[コースメニュー例]



Course

¥ 8,800

Amuse-bouche	サーモンのサラダ仕立て 彩り野菜と共に
Soup	季節野菜のポタージュスープ
Poisson	鮮魚のカダイフ包み
Viande	鹿児島県産豚肉のグリル
Dessert	パティシエ特製デザート

Course

¥ 11,000

Amuse-bouche	海の幸のヴァリエーション
Soup	季節野菜のポタージュスープ
Poisson	市場から届く鮮魚を折々の料理法で
Granite	ベルガモット香るオレンジのグラニテ
Viande	特選牛肉のグリル エシャロットソース
Dessert	パティシエ特製デザート

※メニュー内容は都度変更となります。一例としてご参考ください。

※コースは20名様以上でのご案内となります。

Drink Menu

・瓶ビール ・赤ワイン ・白ワイン ・日本酒 ・焼酎 ・ウィスキー
・ウーロン茶 ・オレンジジュース ・アップルジュース