

Course Menu

[コースメニュー例]



Course ¥8,800

Amuse-bouche	昆布め鯛とホタテ貝のカクテル、バジルの香り
Hors-d'œuvre	自家製サーモンマリネのサラダ仕立てイクラと共に、季節のサラダ添え
Soup	季節のポタージュ
Viande	神戸ポークのロースト、キノコのソース”シャルキュティエール”
Dessert	ブランマンジェ、季節のフルーツと

Course ¥11,000

Amuse-bouche	漬けマグロのタルタル、サラダ仕立て、アボカドとライムのクリーム
Soup	季節のポタージュ
Poisson	真鯛のポワレ、キノコのリゾットとソースアルペール
Viande	牛フィレ肉のグリル、マデラソース、キッシュを添えて
Dessert	デザート盛り合わせ（季節のプリン、アイス、ムース）

Course ¥15,400

Amuse-bouche	カリフラワーのムース、コンソメジュレ、イクラ添え
Hors-d'œuvre	魚介類とガスパチョのテリーヌ、サラダと共に、梅肉風味のエスプーマ
Soup	季節のポタージュ
Poisson	鮮魚のポワレ、焼きリゾットと海苔のナージュ仕立て
Viande	牛フィレ肉のグリル、トリュフのソース
Dessert	ヌガーグラッセのサブレスサンド、マンゴーとパッションのソース

※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