



Dîner ディナーコース

下記はディナーコースの一例です。
季節ごとに食材や調理方法などを変更してご用意しております。

Salada Udo,calmar luciole,oursin
うど、ホタルイカ、ウニのサラダ

Calamar de mi-cuit Aux champignons,sauce jus de Boauf et coquillage
アオリイカのミキュイ キクラゲと花びら茸を添えて
ジュドブッフと貝だしのソース

Soupe
カリフラワーのポタージュ

<変更メニュー +¥1,100>

Consommé traditionnel
伝統のビーフコンソメスープ

Veillez choisir un article de la preference
メイン料理一品をお選び下さい。

Filet de bœuf

- ・国産牛フィレ肉のステーキ

レフォールソース 又は 特製和風ソース

Longe de porc caisson a basse temperature Condiments au colza et au fromage bleu

- ・新潟黄金豚の低温調理 菜の花とブルーチーズコンディマン
緑胡椒のアクセント

Panaché de poisson du jour

- ・日本海産鮮魚の盛り合わせ
- ブイヤベース

Dessert

パティシエ特製デザート

Café et petits fours
コーヒーと小菓子