



メインダイニングルーム ソルビエ

Spécialité de la maison スペシャルディナーコース

下記はスペシャル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。

Pressé de truite de Shinshu et de légumes printaniers à la sauce moutarde verte

信州サーモンと春野菜のプレッセ

グリーンマスタードソース

Confit d'asperges blanches avec oeuf poché, truffes et sauce maltaise

ホワイトアスパラガスのコンフィ ポーチドエッグ トリュフ添え

マルテーズソース

Consommé traditionnel

伝統のビーフコンソメスープ

又は

Soupe Saint-Germain

新緑グリーンピースのポタージュ

Sole à la viennoise au gruyère et sauce pitoux

平目のウィーン風 グリュイエールチーズのヴィエノワーズ

ソースピストゥ

<変更メニュー>

オマール海老 *Homard* 又は アワビ *Ormeau*

+ ¥1,500

+ ¥2,500

Veillez choisir un article de la preference

メイン料理一品をお選びください。

Filet de boeuf wagyu poêlé

・黒毛和牛フィレ肉のポワレ ポルチーニ茸のソース

Filet de boeuf wagyu poêlé

・黒毛和牛フィレ肉のポワレ 特製和風ソース

Navarin d'agneau façon Printanière

・仔羊のナヴァラン プランタニエール風

Dessert

パティシエ特製デザート

Café et petits fours

コーヒーと小菓子