



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。

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

アオリイカのみキュイ 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

Consommé traditionnel

伝統のビーフコンソメスープ

又は

Veloute d'oignon frais avecdu prosciutto ses

新玉ねぎのヴルーテ 生ハムのセックとともに

Poêle de maquereau espagnol avec nage de fleure de colza

日本海産サワラのポワレ オータムポエムのナージュ仕立て

<変更メニュー>

オマール海老 *Homard* 又は アワビ *Ormeau*

+ ¥2,200

+ ¥2,600

————— *Veillez choisir un article de la preference* —————

メイン料理一品をお選び下さい。

Filet de wagyu poêlé avec du beurre à la provençale sauce à l'estragon

・黒毛和牛フィレ肉のポワレ

南仏風のバターを添えて エストラゴンソース

Filet de boeuf wagyu poêlé

・黒毛和牛フィレ肉のポワレ 特製和風ソース

Carbonade d'échine de sanglier

・京都丹波産 猪肩ロースのカルボナード

————— *Dessert* —————

パティシエ特製デザート

Café et petits fours

コーヒーと小菓子