



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