

ANNIVERSARY ORIGINAL MENU

- 【アミューズ】 お愉しみの小さなオードヴル
Small hors d'oeuvre
- 【前菜】 シェフオリジナル! 美食家風の菜園仕立て
フォアグラ オマール海老 雲丹 天然ヒラメ 自家製カラスミを贅沢に盛り合わせました
Chef original! Gourmand style vegeable garden tailoring
- 【ポタージュ】 マッシュルームのポタージュを洋風茶碗蒸しに 純白の淡雪を浮かべて
Steamed mushroom pottage in Western style flan, Floating light snow
- 【魚料理】 甘鯛の松笠ロースト 柚子風味の軽いバターソース
Roasted tilefish Light butter sauce with yuzu flavor
- 【口直し】 西尾茶の氷菓子
NISHIOTYA ice confectionery
- 【肉料理】 最高級!黒毛和牛 A5 ヒレ肉ステーキと旬の焼き野菜 黒トリュフソース
Japanese beef A5 steak with grilled vegetables ,Truffle sauce
- 【デザート】 パティシエより特製デザートを
Pastry chef characteristic dessert
- 【アフター】 コーヒー Coffee
パン Bread

※ シェフ特製コースのためメニューが変わることがございます ご了承くださいませ。

予約する