

# MENU SAISON

¥6,300 (御一人様)

Entrée premier

“モナトリエ風”前菜の盛り合わせ

Entrée deuxieme

フランス産ホワイトアスパラと室蘭産帆立のソテー ブールブルゴーニュ

Poisson

天然真鯛のポワレとキャベツのブレゼ 魚介エキスのソース

Viande

三重県産松阪ポーク肩ロースのグリル シェリーヴィネガーのソース

Dessert

季節のデザート

Café o The

食後のお飲み物をお好みで

# MENU DÉGUSTATION

¥10,000 (御一人様)

Amuse

小さなお皿をいろいろ

Entrée premier

パルマ産プロシュットで巻いた甘海老と旬野菜のクリュディテ

Entrée deuxieme

生フォアグラの冷製 国産レモンの自家製コンフィチュール

Entrée troisieme

ニュージーランド産手長海老とグリーンアスパラのソテー

Poisson

天然平目のポワレ 夏野菜のコンソメを注いで

Viande

国産牛フィレ肉のポワレ 赤ワイン風味のジュのソース

Dessert

季節のデザート

Café o The

食後のお飲み物をお好みで

その日のシェフのおすすめをご用意させて戴きます。

アレルギー、苦手な食材が御座いましたらお申しつけ下さい。

食材の入荷状況によりメニューが変更となる場合がございます。ご了承下さい。