

Mon Atelier & California

ディナーコース ¥6,500

(税・サービス料10%込 ¥7,150)

カリフォルニア ワイン ペアリング

A 4 glass ¥2,850 (75cc×4)

B 6 glass ¥4,850 (75cc×6)

※ワインペアリングの金額は税、サービス料込となります

Amuse Bouche

モナトリエからの贈り物 <4種の小さなアミューズたち>

×

AB N.V. Quartet Anderson Valley Brut (CH60% PN40%)

Antipasto Freddo

カリフォルニア産ブラータとトマトのパルフェ

×

AB 2016 Mc.Mainis Family Vineyards (ZE100%)

Antipasto Caldo

ホワイトアスパラのソテーとプロシュット、半熟卵

×

B 2016 Au bon Climat Chardonnay TSUBAKI Label (CH100%)

Primo Piatto

平目の昆布め 十六穀米の焼きリゾット

×

AB 2017 Girard Sauvignon Blanc Napa Valley (SB100%)

2017 Kenzo Estate ASATSUYU (SB100%) **+1500**

Dal Mare

くるま海老のカダイフ焼き ホタテとリコッタのラヴィオリ

×

B 2015 Calera Central Coast Pinot Noir (PN100%)

Carne

岡山県産 ジャージー牛のグリル カリフォルニア産 "ベイブルー"を添えて

×

AB 2016 Kendall Jackson Cabernet Sauvignon Vintner's Reserve(CS100%)

2015 Kenzo Estate RINDO (CS47% ME33% CF10% PV6% MV4%) **+1500**

Dolce

奈良いちごやさん"古都華"のモンブラン