

Déjeuner A

¥3,000 (御一人様)

Potage et salade

季節野菜の小さなポタージュ と シンプルな野菜サラダ

Assortiment d'entrée

“モナトリエ風” 前菜の盛り合わせ

Poisson

タスマニア産サーモンのポワレ ラタトゥイユ 魚介エキスのアクセント

Viande

～ お好みの料理をお選びください～

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

香ばしく焼き上げた鴨もも肉のコンフィ マスタード添え (+500)

沖縄県産和牛のロースト 赤ワイン風味のジュのソース (+1,000)

Dessert

季節のデザート

Café o The

食後のお飲み物をお好みで

Déjeuner A

¥5,000 (御一人様)

Amuse

季節の彩りアミューズたち

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

フランス産ホワイトアスパラと北海道産ホタテのソテー

Poisson

天然真鯛のポワレ ハーブ風味のブルブランソース

Viande

オーストラリア産骨付き仔羊のロースト そのジュのソース

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いただきます。

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。