

10月ディナーコースメニュー
¥8,800 (税込)

◆前菜◆

秋刀魚とじゃが芋のテリーヌ

◆スープ◆

本日のスープ

◆魚料理◆

ハマチのミ・キュイ
香草香る白ワインソース

◆肉料理◆

牛ロースのステーキ
シャリアピンソース

◆本日のデザート

◆パン

◆コーヒーまたは紅茶

※仕入状況によりメニューが変更になる場合がございます



シェフのお任せ個々盛り

5,500 円（税込み）～

旬の食材を使用したシェフのお任せコース。
ご予算に応じてご用意致します。

- * 前菜 3 種
- * パスタ
- * 温製 3 種
- * 料理
- * デザート



a la carte menu

- * するめの天ぷら 850 円（税込み）
- * フライドポテト 640 円（税込み）
- * 出汁巻き玉子 620 円（税込み）
- * 焼き茄子 620 円（税込み）
- * 乾き物盛合わせ 600 円（税込み）
- * 枝豆の塩ゆで 430 円（税込み）
- * 餃子（-halfサイズ） 400 円（税込み）

当レストランではアレルギー特定7品目（エビ・カニ・そば・玉子・乳・小麦・落花生）が使用されているメニューがございます。お気軽にスタッフまでお声掛けください。