

1月ディナーコースメニュー
¥8,800 (税込)

◆前菜◆

鰯のカルパッチョ

柚子のソース

◆スープ◆

本日のスープ

◆魚料理◆

鯛のポワレ

ブルブランソース

◆肉料理◆

フランス産鴨胸肉のロースト

フランボワーズのソース

◆ 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



鰯のカルパッチョ
柚子風味のヴィネグレットソース

鱈のブランダード
桐生パンのガーリックトースト添え

7種の野菜のポトフ

真鯛の香草パン粉焼き
紅心大根のコンフィを添えて

豚ロースと白ネギのルーロー

鴨胸肉のオーブン焼き
ベリーのソース
ハリハリサラダ添え

ホルモンみそ炒め焼きそば

本日のデザート

January

個々盛りメニュー

¥5,500 (税込)



※写真はイメージです

※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

- 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 (ハーフサイズ) 400 円 (税込み)
- * 本日のシェフのオススメ 1,100 円 (税込み)