



A Plan

(全7品)

<amuse>

甘海老と柑橘のマリネ
カルダモンの香り

<cold dish>

帆立貝と筍のパートブリック
ジェノベーゼ

<hot dish>

鶏のロースト マーブルソース

<bread>

プティブラン

<poisson>

真鯛のヴァポーレ 桜のブルブラン

<viande>

仔牛の香草パン粉焼き

<desert>

抹茶のテリーヌ

B Plan

(全8品)

<amuse>

中トロと柑橘のマリネ
カルダモンの香り

<cold dish>

帆立貝と筍のパートブリック
ジェノベーゼ

<hot dish>

鶏のロースト グリーンピースピュレ

<pasta>

オマール海老と新じゃがのニョッキ

<bread>

プティブラン

<poisson>

金目鯛のヴァポーレ 桜のブルブラン

<viande>

仔牛のミラネーゼ マーブルソース

<desert>

抹茶のテリーヌ

COURSE

-コース-

おひとり様(税サ込)

フリードリンク(2時間)/会場費含む

A Plan

¥8,500~

B Plan

¥10,000~

DRINK

<alcohol>

ビール / ワイン (赤・白) / 焼酎 (芋・麦・米) / ハイボール
レモンサワー / 梅酒 / ジントニック / モスコミュール

<non alcohol>

ウーロン茶 / オレンジ / ジンジャーエール / コーラ
レモンカッシュ / レモネード / ノンアルコール2種