

新春“海老満福”
あったかグルメ ディナー

1/7(水)~2/28(土)



ディナーコース

Lien ~リアン~ ¥8,500

アミューズ

★「スープ」より1品お選びください

★「前菜」より1品お選びください

★「メイン」の魚料理より1品お選びください

★「メイン」の肉料理より1品お選びください

★「デザート」より1品お選びください

パン

ブレンドコーヒー または 紅茶

Ruban ~リュバン~ ¥10,500

アミューズ

★「スープ」より1品お選びください

★「前菜」より2品お選びください

★「メイン」の魚料理より1品お選びください

★「メイン」の肉料理より1品お選びください

★「デザート」より1品お選びください

パン

ブレンドコーヒー または 紅茶

アラカルトメニューもご用意しております

プリフィクスメニュー

《Soupe スープ》

海老のビスク

オニオングラタンスープ

+¥600

《Entrees 前菜》

パテ・クルート (ハーフ)



寒ブリのマリネと大根 菊菜のピストソース

足赤海老のスパイスロティとフランス赤鶏 サラダ仕立て

+¥600

赤ワイン味噌でマリネした国産牛もも肉 岩津葱のア・ラ・クレーム

+¥1,200

パテ・クルート (1枚判)



+¥1,500

海老芋とフォアグラのプレッセ

+¥1,800

《Plats メイン》

真鱈のロティ ムール貝のスープ仕立て

オマール海老とトマトを詰めた舌平目のヴァプール ナンチュアソース +¥800

黒豚ロースの炭火焼き 黒キャベツソース

牛ホホ肉のブレゼ マッシュポテト

+¥1,000

オーストラリア産仔羊のTボーンステーキ ミントのジュ

+¥1,500

国産牛ロースの炭火焼き 赤ワインソース

+¥1,500

《Desserts デザート》

アイスクリーム・シャーベット

クレームカaramel “高砂の夕日”

いちごとワインジュレのスープ ピスタチオのアイスクリーム

+¥600

ショコラパルフェ

+¥800

白いちごとホワイトチョコのシフォン ミルクシャーベット添え

+¥1,000