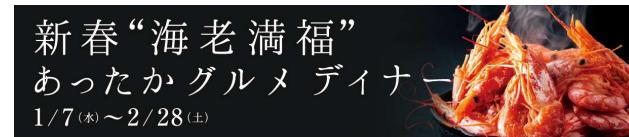


17:30~21:30 (20:30L.O. コースは 20:00L.O.)
土・日曜日、祝日は 17:00~

コントワール リュバン



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

※表記料金には税金・サービス料が含まれております。

※食物アレルギーをお持ちのお客さまはスタッフにお申しつけください。

※メニュー内容は食材の入荷状況により変更させていただく場合がございます。

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 菊菜のピストーソース

+¥600

足赤海老のスペイスクロティとフランス赤鶏 サラダ仕立て

+¥1,200

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

+¥1,500

パテ・クルート (1 枚判)



海老芋とフォアグラのプレッセ

+¥1,800

《Plats メイン》

真鯛のロティ ムール貝のスープ仕立て

+¥800

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

+¥1,000

黒豚ロースの炭火焼き 黒キャベツソース

+¥1,500

牛ホホ肉のブレゼ マッシュポテト

+¥1,500

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

《Desserts デザート》

アイスクリーム・シャーベット

+¥600

クレームカラメル “高砂の夕日”

+¥800

いちごとワインジユレのスープ ピスタチオのアイスクリーム

+¥1,000

ショコラパルフェ

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