

## ディナーコース

### 【平日限定】 Sincérité ~サンセリテ~ ¥7,000

アミューズ

※割引対象外

季節のクリームスープ

パテ・クルート (1枚判)

★「メイン」より1品お選びください

クレームキャラメル

パン

ブレンドコーヒー または 紅茶

### Lien ~リアン~ ¥8,500

アミューズ

季節のクリームスープ

★「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

季節のクリームスープ

★「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

## プリフィクスメニュー

### 《Entrees 前菜》

パテ・クルート (ハーフ)

サクラマスのマリネ ミモザ トマトのコンディモン

モリーユ茸とアスパラガスのフリカッセ 温度卵と生ハムを添えて

帆立貝と春野菜のカクテル 新玉葱のシフォン

パテ・クルート (1枚判)



+¥800

+¥1,000

+¥1,500



### 《Plats メイン》

桜鯛のヴァプール アーティチョーク バリグール風

メバルのポワレとホワイトアスパラガス サフラン風味のジュ

蛤 黒豚 筍のブрез

仔牛ロースパネ 春野菜のサラダ

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

国産牛ロースの炭火焼き 赤ワインソース

+¥500

+¥1,000

+¥1,500

+¥1,500

### 《Desserts デザート》

アイスクリーム・シャーベット

クレームキャラメル “高砂の夕日”

キャラメルショコラ ミルクのエスプーマ

いちごのミルフィーユ

テリーヌショコラ

甘酸っぱいベリーのコンポート エスプレッソソース

+¥600

+¥800

+¥1,000

※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。