

プリフィックス ディナー コース

¥11,000

*下記よりそれぞれ一品お選びください

〈 前 菜 〉

贅沢サラダ

海の幸ジュレ ニース風サラダと共に

15品目の野菜を使ったテリーヌプレッセ 稚鮎のフリットとスイカのガスパチョ 清流をイメージして

スモークサーモンのサラダ サーモンのリエットとサワークリームのトーストと共に

生ハム・イチジク・モッツアレラチーズのサラダと赤肉メロンのスープ

オマール海老・帆立貝・フレンチキャビアをのせた とうもろこしのムースとコンソメゼリー +¥930

〈 温 前 菜 〉

フォアグラのソテー 大根添え

※6月6日以降、「鴨のグリエとフォアグラ風味のクネル 大根添え」に変更いたします

帆立貝のエスカロップをのせたホワイトアスパラガスのパイ包み焼き ベアルネーズソース

〈 ス ー プ 〉

とうもろこしの冷製ポタージュ

ムール貝とジャガイモのスープ

〈 魚 料 理 〉

スズキのポシェ 香草風味 アンティポワーズソース

バジル風味のクレープに包んだイトヨリ鯛のオープン焼き サフランソース

タスマニア産サーモンのミキューイ ビーツとセロリのマリネと共に

オマール海老のフリカッセ +¥2,060

〈 メインディッシュ 〉

牛フィレ肉の網焼き ワサビ風味

スペイン産イベリコ豚の網焼き マスタード風味

鴨胸肉の網焼き 北大路魯山人風 ※6月6日以降、提供を休止いたします

骨付き仔羊肉のグリエ プロヴァンス風

黒毛和牛肉のグリエ 柚子胡椒風味（フィレ または サーロイン をお選びください） +¥2,570

〈 デザート 〉

※下記より1つお選びください

ビワのコンポートとレアチーズケーキのアイス

アメリカンチェリーのクラフティとジュビレ

オレンジのムースとブラッドオレンジのソルベ

アリスのカスタードプリン

アリス風ぜんざい

※表示料金にはサービス料13%・消費税10%が含まれております。

※食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせください。

(2022.5.25 現在)

黒毛和牛ステーキコース

¥16,000

オマール海老とフレンチキャビアをのせた とうもろこしのムースとコンソメゼリー

フォアグラのソテー 大根添え

帆立貝を浮かべたグリーンピースのポタージュ ポーチドエッグと共に

黒毛和牛ステーキ

フィレ120g または サーロイン150g をお選びください

ムスクランサラダ

デザート

(※下記より1つお選びください)

ビワのコンポートとレアチーズケーキのアイス

アメリカンチェリーのクラフティとジュビレ

オレンジのムースとブラッドオレンジのソルベ

アリスのカスタードプリン

アリス風ぜんざい

※表示料金にはサービス料13%・消費税10%が含まれております。

※食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせください。

(2022.5.17 現在)