

プリフィックス ディナー コース ¥8,200(¥9,922)

*それぞれ下記より一品お選びください

〈 前 菜 〉

贅沢サラダ

軽く炙ったカマスのガスパチョ仕立て レフォール風味のクリームと共に

生ハムメロンとイチジクのアンサンブル

ホロホロ鳥とフォアグラのテリーヌ イチジクのコンポートと共に +¥680(¥822)

ズワイガニ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 +¥680(¥822)

〈 温 前 菜 〉

フォアグラのソテー大根添え

帆立貝のグリエと海の幸のパピヨット 焼きナスのピュレと共に

〈 スープ 〉

とうもろこしの冷製ポタージュ

アサリのスープ カプチーノ仕立て

〈 魚 料 理 〉

スズキのパン粉焼き レモンのクーリとシェリーヴィネガーのソース

タスマニア産サーモンのミキュイ クレソンソース 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 +¥1,520(¥1,839)

〈 メインディッシュ 〉

牛フィレ肉の網焼き ワサビ風味

骨付き仔羊肉のロースト カフェドパリ風

スペイン産イベリコ豚の網焼き マスタード風味

牛フィレ肉のトリュフ見立て 可愛いガルニチュールのアンサンブル +¥680(¥822)

黒毛和牛フィレ肉のロティ

ヤングコーンのポレンタとピペラードのコンディマンと共に トリュフ風味 +¥2,100(¥2,553)

〈 デザート 〉

ココナッツ風味のブランマンジェとパイナップルのソルベ

ピニャコラーダのエスプーマ

カンパリ風味のグレープフルーツのテリーヌ ハチミツのソルベを添えて

ピーチメルバ

※カッコ内の表示料金にはサービス料10%・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。

ビール 小瓶

アサヒ スーパードライ	各種	¥850 (¥1,028)
キリン ラガー		
サッポロ 黒ラベル		
エビス		
プレミアムモルツ		

ウイスキー

シーバス・リーガル 12年	¥1,200 (¥1,452)
メーカース・マーク レッドトップ	¥1,200 (¥1,452)

ロゼワイン

グラス	¥1,100 (¥1,331)
-----	-------------------

ハウスワイン

グラス (白/赤)	¥1,100 (¥1,331)
フルボトル (白/赤)	¥6,000 (¥7,260)

ビールテイスト飲料

KIRIN 零ICHI	¥800 (¥968)
-------------	---------------

オリジナル・フルーツカクテル

桃のオリジナルカクテル	各種	¥1,100 (¥1,331)
桃のオリジナルカクテル(ノンアルコール)		

コールドドリンク

グアバ&アップルジュース	各種	¥700 (¥847)
オレンジジュース		
アップルジュース		
グレープフルーツジュース		
クランベリードリンク		
コカ・コーラ		
ジンジャーエール		
烏龍茶		
トニック・ウォーター		

ミネラルウォーター

アクア・パンナ 【500ml】	¥800 (¥968)
エヴィアン 【750ml】	¥1,000 (¥1,210)
ペリエ 【330ml】	¥800 (¥968)
サン・ペレグリーノ 【500ml】	¥800 (¥968)