

プリフィックスディナーコース

¥10,200

*下記よりそれぞれ一品お選びください

〈 前 菜 〉

贅沢サラダ

帆立貝とクルミのタルタル仕立て カラスミ風味
軽く炙ったカマスと柿のマリネ コキヤージュドレッシング
牛タン・フォアグラ・レンズ豆のフォンダン

ズワイガニ・帆立貝・フレンチキャビアをのせた赤ピーマン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

天使の海老とカボチャのニョッキ ナンチュアソース

〈 ス ー プ 〉

栗の冷製ポタージュ

キノコのスープ カプチーノ仕立て

松茸入り 鴨とフォアグラのコンソメスープ +¥800

〈 魚 料 理 〉

鱈のパン粉焼き スープ・オ・ピストゥ

真鯛のポワレ アサリのソース ブランダードのクロケットを添えて
タスマニア産サーモンの笹焼き 里芋のフリット添え

オマール海老のフリカッセ +¥2,060

鮑・オマール海老・帆立貝の軽い煮込み トリュフ風味 +¥2,570

〈 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 柚子胡椒風味のアクセント

シャラン産鴨胸肉の網焼き 北大路魯山人風

フォアグラをのせた牛フィレ肉のポワレ ポムアンナ添え ソースペリゲー +¥1,550

黒毛和牛ロース肉のロティと松茸のデクリネゾン +¥2,800

〈 デザート 〉

モンブラン

抹茶のブランマンジェ 葡萄のジュレとマロンのアイスと共に

タルトタタン キャラメル風味の洋梨のソルベを添えて

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。

(2021.9.16 現在)