

BON COURAGE

DINNER COURSE MENU

NATURE ¥8,800

ダブルメインのスタンダードコース

amuse
最初の一皿

entrée froide
海の幸のテリーヌ
ビーツのソース

plats de poisson
サワラのポワレ
柚子とサツマイモのソース

plats de viande
牛フィレ肉のグリエ
ソースボルドレーズ

dessert
自家製モンブラン
デーツのアイス添え

プティフール
パン・ハーブオイル
コーヒーまたは紅茶

TERRE ¥11,000

こだわりの食材を使用したフルコース

amuse
最初の一皿

entrée froide
海の幸のテリーヌ
ビーツのソース

entrée chaude
白子のフリット

plats de poisson
サワラのポワレ
柚子とサツマイモのソース

plats de viande
上州牛フィレ肉のグリエ
ソースボルドレーズ

dessert
自家製モンブラン
デーツのアイス添え

プティフール
パン・ハーブオイル
コーヒーまたは紅茶

CREER ¥14,300

シェフが考え抜いた厳選料理をご堪能

amuse
最初の一皿

entrée froide
海の幸のテリーヌ
ビーツのソース

entrée chaude
白子のフリット

plats de poisson
サワラのポワレ
柚子とサツマイモのソース

plats de viande
国産和牛フィレ肉のグリエ フォアグラ添え
ソースボルドレーズ

dessert
自家製モンブラン
デーツのアイス添え

プティフール
パン・ハーブオイル

コーヒーまたは紅茶