

*仕入れ状況で内容が変更になる場合がございます。

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
赤城鶏のエクレアサラダ
ピーツのソース

plats de poisson
金目鯛のクルスティヤン
バジルとトマトのソース

plats de viande
牛フィレ肉のグリエ
ソースボルドレーズ

dessert
メルヴェイユ

プティフル
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
赤城鶏のエクレアサラダ
ピーツのソース

entrée chaude
ハモのフリット
雑穀米のリゾット添え

plats de poisson
金目鯛のクルスティヤン
バジルとトマトのソース

plats de viande
上州牛フィレ肉のグリエ
ソースボルドレーズ

dessert
メルヴェイユ

プティフル
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
赤城鶏のエクレアサラダ
ピーツのソース

entrée chaude
ハモのフリット
雑穀米のリゾット添え

plats de poisson
金目鯛のクルスティヤン
バジルとトマトのソース

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
メルヴェイユ

プティフル
パン・ハーブオイル

コーヒーまたは紅茶