

# DINNER COURSE

コース ¥7,700 ~

## AMUSE

鴨の生ハムとアスパラガスのタルトレット  
Duck Prosciutto and Asparagus Tart

## HORS-D' OEUVRE FROID

稚鮎のベニエと鮎のパテ  
Fried Young Sweetfish and Patty

## HORS-D' OEUVRE CHAUD

ヤリイカとズッキーニのファルシー アーモンドとバジルのソース  
Wrapped Squid and Zucchini with Almond Basil Sauce

## POISSON

イサキのグリエ ジュドポワソン オリーブ風味  
Grilled Grunt with Olive Flavored Fish Soup

## VIANDE

以下より一品をお選びください。

Please choose one dish from the following

パプリカのムースを詰めた日向鶏のロースト  
Roasted Chicken and Paprika Mousse

国産牛フィレ肉のグリル ジュドブッフ パプリカ風味 (+¥2,200)  
Roasted Domestic Beef Tenderloin with Paprika Flavored Beef Sauce (+¥2,200)

## DESSERT

ライチとグレープフルーツのパルフェ  
Lychee and Grapefruit Parfait

コーヒー  
Coffee

