DINNER COURSE

ディナーコース ¥7,700 ~

AMUSE

ピスタチオとフォアグラのムース 苺のアクセント Pistachio and Foie Gras Mousse

HORS-D' OEUVRE FROID

スモークサーモンと金柑と人参のマリネ Marinated Smoked Salmon with Kumquat and Carrot

HORS-D' OEUVRE CHAUD

日向鶏のラヴィオリ ソースシュプレーム "HYUGADORI" Chicken Ravioli Supreme Sauce

POISSON

真鯛のヴァプール キノコと香草のソース Steamed Sea Bream with Mushroom and Herb Sauce

VIANDE

以下より一品をお選びください。 Please choose one dish from the following.

能登豚ロース肉のグリル マスタードソース Grilled "NOTO" Pork Loin with Mustard Sauce

国産牛フィレ肉のグリルマスタードソース(+¥2,200) Grilled Domestic Beef Tenderloin with Mustard Sauce (+¥2,200)

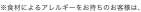
せんば牛フィレ肉のグリル ロッシーニ風(+¥6.600) Grilled Beef Tenderloin Rossini Style (+¥6,600)

DESSERT

柑橘とシャンパンのパルフェ Citrus and Champagne Parfait

コーヒー Coffee







あらかじめスタッフまでお申し付けください。 ※料金は税込みとなります。別途、サービス料 13%を頂戴いたします。 ※入荷状況によりメニュー内容が変更となる場合がございます。

^{*}Please notify an attendant if you have any food allergies. *All prices are tax inclusive. The price is subject to a 13% service charge *The menu is subject to change, depending on the availability of ingredients