

DINNER

AMUSE

イワシとジャガイモのタルティーヌ
Tartine with Sardines and Potatoes

HORS-D' OEUVRE FROID

グリルしたアオリイカのタルタル グリーンチミチュリソース
Grilled Blue Squid Tartar with Green Chimichurri Sauce

HORS-D' OEUVRE CHAUD

ホタテのムースを詰めた花ズッキーニのベニエ ケッカソース
Fried Flower Zucchini with Scallop Mousse

POISSON

スズキのグリル ジュ・ド・ポワソン
Grilled Sea Bass Jus de Poisson

VIANDE

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

能登豚のロースト パセリバターソース
Roasted Noto Pork with Parsley Butter Sauce

国産牛フィレ肉のグリル パセリバターソース (+¥2,200)
Grilled Domestic Beef Tenderloin with Parsley Butter Sauce (+¥2,200)

DESSERT

レモンメレンゲタルト スパイイスと蜂蜜のグラス
Lemon Meringue Tart

コーヒー
Coffee