



AMUSE

ノルウェーサーモンと北海道産帆立貝のタルタル

Tartar of Norwegian salmon and mushroom salad with white balsamic vinegar sauce.

ENTRÉE

プロシュートをマッシュルームのサラダ

ホワイトバルサミコのビネグレット

Prosciutto and mushroom salad with white balsamic vinegar.

POISSON

真鯛のポワレ 白ワインソース

Poeler of the red seabream with white wine sauce.

VIANDE

国産牛ほほ肉の赤ワイン煮込み

Stewed cheek of beef with red wine sauce.

DESSERT

チョコレートムース オレンジソース

Chocolate mousse with orange sauce.

CAFÉ

コーヒーまたは紅茶

Coffee or Tea