

AUTUM MENU 2023

¥4,40

アミューズ・ブーシュ

・

【季節の前菜 3品】

・

【メイン料理】

下記より一品お選ます

・和牛のロティ ポルト酒のソース
イタリア産のフレッシュトリュフ (+¥1,000)

・真鯛のポワレ
ホテル鳥賊と柚子胡椒のソース

・イベリコ豚と栗の赤ワイン煮込み

・鴨のコンフィ

・
フロマージュ (+1,000)

・
【本日のデザート】
トリュフバスクチーズケーキ

¥5,500

アミューズ・ブーシュ

・

【季節の前菜 3品】

・

【お魚料理】

・

【メイン料理】

下記より一品お選びいただけます

・和牛のロティ ポルト酒のソース
イタリア産のフレッシュトリュフ (+¥1,000)

・イベリコ豚と栗の赤ワイン煮込み

・鴨のコンフィ

・
フロマージュ (+1,000)

・
【本日のデザート】
トリュフバスクチーズケーキ

ペアリングコースのご用意もございます
ソムリエまでお気軽にお申し付けください
2~5杯 (¥1,650~¥4,400)

AUTUM MENU 2023

¥5,500

アミューズ・ブーシュ

・

【季節の前菜 3品】

・

【お魚料理】

・

【メイン料理】

下記より一品お選びいただけます

・和牛のロッシーニ ポルト酒のソース
フレッシュトリュフ (+¥1,000)

・イベリコ豚と栗の赤ワイン煮込み

・鴨のコンフィ

フロマージュ (+ ¥ 1,000)

・

【本日のデザート】

ペアリングコース3杯から (¥ 3,300~)
ソムリエまでお気軽にお申し付けください

,800

AUTUM MENU 2023

¥4,400

アミューズ・ブーシュ

・

【季節の前菜 3品】

・

【メイン料理】

下記より一品お選びいただけます

・和牛のロッキーニ ポルト酒のソース
フレッシュトリュフ (+¥1,000)

・本日の鮮魚のポワレ

・イベリコ豚と栗の赤ワイン煮込み

・鴨のコンフィ

フロマージュ (+1,000)

・

【本日のデザート】

ペアリングコース3杯から (¥3,300~)
ソムリエまでお気軽にお申し付けください