

# DINNER COURSE



おひとり様

2,500

## お好きなメインディッシュを選べる大人気のディナーコース

< アミューズ + 前菜 5 種 + お好きなメイン + 食後のカフェ付 >

### AMUSE-BOUCHE

国産豚の自家製リエット メルバトースト添え  
*Rillettes*

### ENTRÉE

シェフお任せ！季節の前菜・野菜の盛り合わせ 5 種  
*Assorted appetizer plate*

## MAIN

下記よりおひとつお選びください

*Please choose your favorite main*

- 1 シェフおすすめ！  
日替わりガレット  
*Today's Galette*
- 2 ガレット ジェノベーゼ  
“森林鶏のバジル和え”  
*Galette Genovese*  
(Galette with egg, cheese, marinated basil chicken, mushroom, tomato)  
(卵/チーズ/森林鶏胸肉のジェノベーゼ和え/キノコ/トマト)
- 3 ガレットアトランティック  
“サーモンとアボカド”  
*Galette Atlantic*  
(Galette with egg, cheese, salmon, avocado, pothe herb mustard, onion sauce)  
(卵、チーズ、自家製スモークサーモン、アボカド、水菜、玉ねぎソース)
- 4 市場直送！  
本日のお魚を特製調理法にて  
*Today's market fish*
- 5 帆立貝のバター焼き“ムニエル”  
アーモンドの香り  
*Scallops Meuniere with almond* +200
- 6 骨付き仔羊のロースト  
季節野菜とベルギー産フライドポテト添え  
*Herb roasted lamb rack* +500
- 7 厳選牛ロースのステーキ&フリット  
カフェ・ド・パリ バター添え  
*Beef Steak & frites with Café de Paris sauce* +900

### DESSERT +300

本日のデザート  
*Today's dessert*

### BREAD +250

天然酵母パンの盛り合わせ 3種  
*Assorted bread*

### CAFÉ 下記よりお飲み物をお選び下さい。

エスプレッソ  
*Espresso*

コーヒー  
*Coffee*

紅茶  
*tea*

+100でカフェをアップグレードできます

ハーブティー +100  
*Herb Tea*

カフェラテ (HOT or ICE) +100  
*Cafe latte*

カプチーノ +100  
*Cappuccino*

