

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, bamboo shoot)
(卵/チーズ/森林鶏胸肉のジェノベーゼ和え/コーンマヨネーズ)
- 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, potherb 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 国産牛ロースのステーキ&フリット
カフェ・ド・パリ バター添え
"Japanese-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

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