



※写真はイメージです

Menu DRACAENA お一人様 6,050円 (税サ込)

期間 / 4月1日~6月30日

- 【アミューズ】 お楽しみのお付きだし
Enjoyment Amuse
- 【前菜】 昆布メの真鯛と春菜のメランジェ 八丁味噌パウダー
Sea bream with kelp and spring vegetables with Miso powder
- 【パスタ / スープ】 以下から1点お選びください
- ・手打ちパスタのミーゴレン
Handmade pasta Mie-Goreng
 - ・今日お薦めのポタージュスープ
Soup of the day
- 【魚料理】 サーモンのマスタードパン粉焼き ライムとナンプラーのソース
Grilled salmon mustard breadcrumbs Lime and Nampula sauce
- 【肉料理】 牛ランプステーキ 季節野菜を添えて オリジナルジャポネソース
Beef rump steak with seasonal vegetables in Original Japanese sauce
- 【デザート】 季節のフルーツパフェ
Seasonal fruits parfait
- 【アフター】 コーヒー Coffee
パン Bread

入荷状況につき、食材が変更になる場合がございます ご了承ください

予約する



Menu DRACAENA お一人様 6,050円 (税サ込)

期間 / 7月1日~9月30日 (7月20日~7月31日除く)

- 【アミューズ】 お楽しみのお付きだし
Enjoyment Amuse
- 【前菜】 プレッセしたサーモンマリネと夏野菜 スイートチリマヨネーズ
Pressed salmon marinated and summer vegetables with sweet chili mayonnaise
- 【パスタ】 以下から1点お選びください
- ・炙り鰻と完熟トマトの冷製カペリーニ
Roasted conger and cold capellini of ripe tomatoes
 - ・黒七味を香らせた 和牛肉のボロネーゼ風タリオリーニ
Japanese beef Bolognese noodle kneaded with black shichimi
- 【スープ】 今日お薦めのポタージュスープ
Soup of the day
- 【魚または肉料理】 以下から1点お選びください
- ・グリルした鮮魚と夏野菜のケイジャンスパイシー
Grilled fresh fish and summer vegetables Cajun spicy
 - ・牛ランプステーキと地場野菜 オリジナルジャポネソース
Beef rump steak with local vegetables in Original Japanese sauce
- 【デザート】 季節のフルーツパフェ
Seasonal fruits parfait
- コーヒー Coffee
パン Bread

入荷状況につき、食材が変更になる場合がございます ご了承ください

予約する