



ANNIVERSARY ORIGINAL MENU お一人様 12,100円（税サ込）

【アミューズ】 お愉しみの小さなオードヴル

Small hors d'oeuvre

【前菜】 シェフオリジナル！ 美食家風の菜園仕立て

フォアグラ オマール海老 雲丹 天然ヒラメ 自家製カラスミを贅沢に盛り合わせました
Chef original! Gourmand style vegetable garden tailoring

【ポタージュ】 マッシュルームのポタージュを洋風茶碗蒸しに 純白の淡雪を浮かべて

Steamed mushroom pottage in Western style flan, Floating light snow

【魚料理】 甘鯛の松笠ロースト 柚子風味の軽いバターソース

Roasted tilefish Light butter sauce with yuzu flavor

【口直し】 西尾茶の氷菓子

NISHIOTYA ice confectionery

【肉料理】 最高級!黒毛和牛 A5 ヒレ肉ステーキと旬の焼き野菜 黒トリュフソース

Japanese beef A5 steak with grilled vegetables ,Truffle sauce

【デザート】 パティシエより特製デザートを

Pastry chef characteristic dessert

【アフター】 コーヒー Coffee

パン Bread

※ シェフ特製コースのためメニューが変わることがございます ご了承くださいませ。

予約する