

FRANCE RESTAURANT WEEK
Special Menu

～アミューズ～

本日のお愉しみ

～季節の一品～

バターナッツ南瓜のブリュレ

～旬魚の前菜～

カンパチの軽いマリネ

季節野菜のサラダ

～パスタ～

鱧と九条葱のスパゲッティーニ

ポツタルガパウダーとともに

～旬 魚～

本日 届けられた鮮魚をシェフお勧めの調理法で！

～メインディッシュ～

厳選黒毛和牛のロースト 芳醇な赤ワインソースとともに

～本日のデザート～

葡萄と新生姜のブランマンジェ

紅茶のアイスクリームとともに

お茶菓子

自家製パン/カフェ