

Dinner

ディナーメニュー

最初のひとくち
Appetizer

本日のスープ
Soup of the Day

A.オードヴル

Hors d'Oeuvre

オマール海老のテリーヌ リンゴのフォンダン
Terrine of lobster with apple fondant

寒鰯の燻製 大根のマリネ
Smoked winter Spanish mackerel with marinated daikon

フォアグラのコンフィ カカオ風味
Foie gras confit with scent of cocoa

B.温かいオードヴル

Warm Hors d'Oeuvre

ズワイガニのフラン キノコのカプチーノ
Snow crab flan with mushroom cappuccino

牛タンと冬野菜のポトフ
Beef tongue and winter vegetable pot-au-feu

C.お魚料理

Fish

本日入荷の鮮魚料理
Today's fresh fish

D.お肉料理

Meat

神石牛のステーキ (+¥2,000)
Jinseki beef steak

見島牛のステーキアッシェ フォアグラ添え トリュフソース
Mishima beef steak haché with foie gras and truffle sauce

本日のジビエ料理
Today's wild game

小さなデザート
Small Dessert

デザート
Dessert

コーヒー 紅茶 ハーブティー
Coffee, Tea, or Herbal Tea

三品のコース A,B,CまたはA,B,D ¥13,500
Three courses (A,B,C or A,B,D)

ペアリングコース +¥15,000
Paring course