

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.オードブル

Hors d'Œuvre

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 力力オ風味

Foie gras confit with scent of cocoa

B.温かいオードブル

Warm Hors d'Œuvre

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ョ 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