

1st Anniversary
周年記念コース

(2/8～3/16)

※ランチ、ディナー共にお召し上がり頂けます。

お一人様 ¥10,000 (税込サ別)

ーアミューズ Amuse Boucheー

蒼 特製 松阪ポークの生ハム カットサービス

§

ーオードブル Hors d'oeuvresー

山梨県産サーモン「富士の介」の瞬間スモーク タルタルソース

§

ーオードブル Hors d'oeuvresー

関ヶ原のたまり醤油と名古屋コーチンのジュで10時間煮た干し鮑
カフェ・ド・パリ・バター

§

ースープ Soupー

ホタテとセロリラブの濃厚ポタージュ 源助大根とコンソメのみぞれ餡かけ

§

ー魚料理 Fish dishー

舌平目とズワイ蟹のパヴェ クルトンを乗せて タイム香る白ワインソース

§

ー肉料理 Meat dishー

知多牛ロース肉のグリルと新タマネギの岩塩ロースト 柚子胡椒のソース

§

ーデザート Dessertー

パティシエ特製 ホールケーキ

§

ーお飲み物 Drinkー