

ディナーコース

お一人様 ¥6,800 (税込)

ーアミューズ Amuse Boucheー

サンマのリエットとトマトの塩サブレ 生姜のコンディマン

Jean Vesselle Brut Réserve ジャン・ヴェッセル フリュット・セゼルヴ Glass ¥2,200 (税込サ別)

§

ーオードブル Hors d'oeuvresー

本日のオードブル盛り合わせ

Château Climens Asphodele 2019 シャトー・クリマン アスフォデル Glass ¥2,500 (税込サ別)

§

ー魚料理 Fish dishー

イトヨリ鯛の中華風ブレゼ 干し椎茸香る白ワインソース

Rosa Marie 2022 Martin & Anna Andorfer Glass ¥2,200 (税込サ別)

ローザ・マリー マーティン・アンド・アンナ・アントルファー

§

ー肉料理 Meat dishー

愛知県産渥美半島ブランド豚 保美豚のロースト アピシウス風 白葱のフリカッセと秋の味覚

Carlei Green Vineyard Pinot Noir 2015 カーライ グリーン・ヴァインヤード ピノ・ノワール Glass ¥3,000 (税込サ別)

§

ーデザート Dessertー

プチデザート二種

Sauternes 2017 ソーテルヌ Glass ¥2,000 (税込サ別)

§

ーお飲み物 Drinkー

お料理に合わせたペアリングセット ¥8,800 (税込サ別)