

ディナーコース

お一人様 ¥6,800 (税込) ¥7,800 (税サ込)

ーアミューズ Amuse Boucheー

アミューズギュール 2種
Amuse Gour

§

ーオードブル Hors d'oeuvresー

山梨県サーモン「富士の介」のマリネ
グリビッシュソースとビーツのヴィネグレット

§

ー魚料理 Fish dishー

本日の魚、海老のソテー ブイヤベースのソース

§

ー肉料理 Meat dishー

ベルギービール“シメイ”を使った
鹿児島県産豚バラ肉のビール煮込み

§

ーデザート Dessertー

本日のデザート

§

ーお飲み物 Drinkー

【お料理に合わせたペアリングセット】

3杯セット (シャンパーニュ、白・赤ワイン) ¥6,600 (税込)

4杯セット (シャンパーニュ、白・赤ワイン、貴腐ワイン) ¥8,800 (税込)