

Gourmand

グルマン

スコティッシュサーモンのスモーク
茸のコンフィと野菜のマリネ オレンジソース
Smoked Scottish salmon, mushroom confit and marinated vegetables, orange sauce

本日のポタージュ
Today's potage

真鯛のポワレ オリーブとドライトマトのバターソース
Pan-fried sea bream fillet, dried tomato and olive butter sauce

メインディッシュ Main course

下記のメインディッシュからお好きなものを1つお選びください
Please choose one from below

鶏胸肉のロースト コルドンブルー風 ハーブ入りマッシュポテト添え
Roasted chicken breast Cordon blue style, herb mashed potato

仔羊の香草焼き ナチュラルソース 季節の温野菜添え
Herb grilled rack of lamb, natural sauce, and seasonal vegetables

オーストラリア産 サーロインステーキ 赤ワインソース 野菜のせいろ蒸し
Grilled Aussie beef sirloin steak, red wine sauce, steamed vegetables
(+¥1,500)

デザート Dessert

下記のデザートからお好きなものを1つお選びください
Please choose one from below

野菜のパフェ
Vegetable parfait

ビーツのクレメ ダンジュ
Crémets d'Anjou with beet

本日のデザート
Today's dessert

コーヒー、紅茶、ハーブティーと野菜のマドレーヌ
Coffee, tea, or herbal tea and vegetable madeleine

¥6,350

上記料金に別途、消費税及びサービス料（13%）を加算させていただきます。
お食事制限やアレルギーなどがございましたらスタッフにお申し付けください。
All prices are subject to consumption tax and 13% service charge.

Should you have any food allergies or special dietary requirements, please notify us when you order.