

Menu

お顔合わせプラン

[お顔合わせプラン]

お一人様 ¥ 15,000

アミューズ・ブーシュ

季節の前菜

お野菜のスープ

天然鯛の塩釜焼き ブール・ブランソース

国産牛のグリル 季節の野菜添え 赤ワインソース

プラス¥1,500でフォアグラ添えに変更いただけます。

デザート

食後のお飲み物

[フレンチ会席お祝いプラン]

お一人様 ¥ 18,000

フレンチ八寸盛合せ

天然鯛と魚介類の洋風お造り盛合せ

お野菜のスープ

カナダ産オマール海老のシャンパン風味

黒毛和牛のグリル 季節の野菜添え 赤ワインソース

デザート

食後のお飲み物