

DINNER MENU

2024.6.27-2024.8.21

推奨コース

澄明

ちょうめい



～ラグジュアリーキューイジーヌ シーズンに応じたシグネチャーコース～

帆立貝のポアレ 華暦スタイル

フカヒレの鉄板焼

冷製一口コーンスープ

のどぐろの炙り焼 黒トリュフのラヴィゴットソース

活鮑の塩釜蒸し 雲丹と貝出汁のソース

お口直し

松阪牛フィレスステーキ

ガーリックライス 又は ジュンサイの素麺

桃のクレープシュゼット

コーヒー又は紅茶

¥27,500 (税サ込¥34,787)

税サ込は、消費税とサービス料を含みます。
写真はイメージです。
仕入れ状況等により料理内容、提供期間が変更となる場合がございます。
当店で使用しているお米は国産です。