DINNER MENU
2024.03.21-2024.05.08

頂
～いただき～

オシェトラキャビアと毛蟹のブリニ

フォアグラのポワレ

蛤と春カブのパイスープ　トリュフの香り

伊勢海老の炙り焼き

鮑の昆布蒸し　モリーユ茸ソース

お口直し

松阪牛フィレステーキ

お食事

炎の演出

コーヒー又は紅茶

50,000円（税サ込63,250円）

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。