

DINNER MENU

2024.6.27-2024.8.21

※8/10～18の期間の提供はございません。

頂

～いただき～



毛蟹の甲羅蒸し キャビアクリームソース

フカヒレの鉄板焼

フォアグラのポワレ ペリゲーソース

のどぐろの炭火焼 トリュフラヴィゴットソース

焼鮑 白だしトリュフ餡

オマール海老ハーブ塩蒸し トリュフバターソース

お口直し

松阪牛シャトーブリアン

ガーリックライス 又は ジュンサイの素麺

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。