

4/28～5/31 限定

GW大感謝祭プラン～お客様に感謝を込めて～

Lunch ￥7,000

乾杯スパークリングワイン付き

小前菜

Palourde avec fève de coolie a la gratiné
殻付き地蛤と空豆のクーリーをグラティネ仕立てに

冷製オードブル

Déclinaison de saumon japonaise avec cavier et purée de oignon
nouveau a la gateau

Calmar luciole avec agrumes au macédoine

北海道産桜鱒のデグリネゾンとキャビア 新玉葱のピューレをガトー
仕立てに 蛍烏賊と柑橘類のマセドワース

温製オードブル

Foie gras de poele et flan sauce vin de porto
フォアグラのポワレとフラン ポルトワインソース

魚料理

“Amadai” et asperges blanches sauce verdurette

八幡浜直送白甘鯛の松笠焼とホワイトアスパラガス ベルデュレット
ソース

メインディッシュ

Filet de boeuf au roti béarnaise avec sauce madère

厳選牛フィレ肉のロースト ベアルネーズとマデラワインソース

パン

ワゴンデザート

コーヒー

Dinner ￥10,000

乾杯スパークリングワイン付き

小前菜

Palourde avec fève de coolie a la gratiné
殻付き地蛤と空豆のクーリーをグラティネ仕立てに

冷製オードブル

Déclinaison de saumon japonaise avec cavier et purée de oignon
nouveau a la gateau

Calmar luciole avec agrumes au macédoine

北海道産桜鱒のデグリネゾンとキャビア 新玉葱のピューレをガ
トー仕立てに 蛍烏賊と柑橘類のマセドワース

温製オードブル

Foie gras de poele et flan sauce vin de porto
フォアグラのポワレとフラン ポルトワインソース

魚料理

“Amadai” et crevette poelé sauce verdurette au asperges blanches

八幡浜直送白甘鯛の松笠焼と天使の海老のポワレ
ホワイトアスパラガスとベルデュレットソース

メインディッシュ

Filet de boeuf au roti sauce truffe

厳選牛フィレ肉のロースト トリュフソース

パン

ワゴンデザート

コーヒー

Harmonie