

DÎNER

ご夕食 洋食コース(スタンダード)

下記は洋食コース(スタンダード)の一例です。
季節ごとに食材や調理方法などを変更してご用意しております。

PATE SALE DE BONITE

塩鱈とハイビスカスのシュー

PANACHE DE POISSON MARINE

本日鮮魚と金目鯛のマリネ 時節の野菜添え

SOUPE PAYSANNE ET PASTA VERTE

地鶏と地産野菜のスープと緑茶のパスタ

LANGOUSTE ENSANBRE

海老のアンサンブル

FILET DE BOEUF NAGE SAUCE CRÈME DE CHAMPIGNON

黒毛和牛の赤ワイン蒸し ~茸のクリームソース添え~

DESSERTS

水晶文旦 ココナッツのブランマンジェとともに

PAIN et CAFÉ

自家製パンとコーヒー

DÎNER

ご夕食 洋食コース(アップグレード)

下記は洋食コース(アップグレード)の一例です。
季節ごとに食材や調理方法などを変更してご用意しております。

PATE DE CHATAIGUE AU BONITE

シャテーニュ栗と近海カツオのアクセント

KINNME ET HOMARD COUTUR MILLE-FEUILLE D'AUTONNE

金目鯛とオマール海老のミルフィーユ仕立て 時節の野菜添え

POLARDE CONFITE AVEC JULIENNE DE CIBE

地産軍鶏のコンフィー 九条葱と共に

TROISIÈME

フォアグラのフラン アンコール

LES POISSON DE MER A LA MARSEILLE

本日魚貝のマルセイユ風 ビスク仕立てのスープを添えて

FILET DE BOEUF SAUTER AU CHAMPIGNON DE BOIS

黒毛和牛のソテー 茸とザンガラ風のソース

DESSERTS

ラム酒のアイスクリーム 栗のクリームと共に

PAIN et CAFÉ

自家製パンとコーヒー