【ディナーコース 楠 “KUSUNOKI” ￥9,200】

アミューズ・ブーシュ Amuse-Bouche

季節野菜のベニエ
Seasonal vegetables “Beignets”

前菜 Appetizer

ホワイトアスパラガスのティエド 軽く泡立てた卵白 赤ワイン風味のヴィネグレット
White asparagus, whipped white egg, red wine vinegar sauce

魚料理 Fish course

鮮魚のポワレ 白ワインとバターのブールブランソース
Fish of the day poêlé, “Beurre-Blanc” sauce

肉料理 Main course

フランス産鴨もも肉のコンフィ
Duck leg from France Confit
または
(+￥2,500)和牛フィレ肉のステーキ トリュフソース
(+￥2,500) Japanese “WAGYU” beef fillet steak, truffle sauce

デザート Dessert

お好みのデザートをワゴンよりお選びください
Dessert from the trolly

カフェ Coffee

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

当店のお米は国産米を使用しております。
ご紹介しているメニューは、天候や仕入れの都合により変更となる場合もございます。
The rice we use is domestically produced
Please note that the menus we introduce are subject to change depending on weather conditions and purchase conditions