

【ディナーコース 楠 “KUSUNOKI” ¥9,200】

アミューズ・ブーシュ Amuse-Bouche

グリーンアスパラガスの冷製ヴェルーテ
Cold green asparagus velouté soup

前菜 Appetizer

フォアグラのソテーとチーズ風味のリゾット
Cheese risotto with foie gras

魚料理 Fish course

平目のヴァプール 季節野菜のデクリネゾン フレッシュハーブの香り
Steamed turbot, seasonal vegetables, fresh herbs

または

甘鯛のうろこ焼き 季節野菜のクルステイヤン
Crispy-“Amadai”(red snapper) with seasonal vegetables

肉料理 Main course

仔牛肉のロースト きのこのソテーとじゃがいものミルフィーユ
Roasted veal loin, sauteed mushroom, potato mille-feuille

または

仔牛肉のカツレツ デミグラスソース
Veal cutlet, demi-glass sauce

または

(+¥3,000)和牛フィレ肉のステーキ ハーブ入りの小さなサラダ添え
(+¥3,000) *Japanese “WAGYU” beef fillet steak, petit mixed salad*

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 trolley

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