

# 期間限定

5月1日(金)から5月10日(日)まで

## Seasonal Menu

【新緑メニュー ¥6,500】

### <最初の一皿/Entree>

野菜の冷製ブルーテスープ  
*Seasonal vegetables velouté soup*

### <温前菜/Appetizer >

天使の海老、帆立貝、鮮魚のマリネ 丸ごとトマトの香草風味  
*Marinated shrimp, sea scallop, fish, whole tomato salad with herbs*

### <メインディッシュ/Main courses>

(下記より一品お選びください)

真鯛と季節野菜の香草焼き 焼き上げた軽いジュのソース  
*Sautéed sea bream and seasonal vegetables, cooking juice sauce*

“お肉と季節野菜の盛り合わせプレート”

生ハム、ジャンボン・ブラン、鶏もも肉のテリーヌ仕立て、白金豚のソーセージ  
*“Meat and seasonal vegetables plate”, raw ham, boiled ham, chicken leg terrine and sausage*

★チキンライス

*Chicken rice*

★和牛煮込みハンバーグ トマト風味のドウミグラスソース  
*Japanese “WAGYU” hamburger steak, stewed tomato demi-glace sauce*

和牛 100%のメンチカツ 季節野菜のグラッセ 自家製ウスターソース (ライスをお付けできます)  
*100% Japanese “WAGYU” minced cutlet, glazed vegetables, original Worcestershire sauce (Rice available upon request)*

(+¥800) 平目のローストとグリーンアスパラガス 白ワイン風味のクリームソース  
*(+¥800) Roasted turbot, green asparagus, white wine cream sauce*

### <パフェ・お飲み物/Dessert, Coffee>

“パフェミニヨン”

ミックスベリーパフェと小菓子の盛り合わせ/*Mixed berries parfait and mignardises*

コーヒー、紅茶またはハーブティー/*Coffee, Tea or Herbal tea*

価格には消費税が含まれております。サービス料(10%)を別途頂戴いたします。

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。

Consumption tax included. A discretionary service charge of 10% will be added to your bill.

We use only Japanese rice. Please note that the menus we introduce are subject to change depending on weather conditions and purchase conditions