

<メインディッシュ/Main courses>

(下記より一品お選びください)

★★印は当店のスペシャルメニューです★★mark is signature dishes

真鯛の香草焼き 白ワインとバターの“ブール・ブラン”ソース
Steamed sea bream with herbs, white wine and butter sauce

★★海の幸のブイヤベース風 甲殻類ソース
★★*Bouillabaisse, crustacea sauce*

本日のメインディッシュ (スタッフにお尋ねください)
Main course of the day (please ask staff)

鳥取県産大山鶏胸肉の低温調理 キノコソテーのクリームソース
Steamed chicken breast, mushroom cream sauce

(+ ¥2,400/お一人さま) 本日の肉料理盛り合わせプレート ※2名さまからのご注文となります
(+ ¥2,400/per person) Assorted meat plate of the day ※for 2 persons~

(+ ¥4,000)★★和牛フィレ肉のステーキ(90g)
(+ ¥4,000) ★★Japanese “WAGYU” beef fillet steak(90g)

価格には消費税が含まれております。別途サービス料(10%)を頂戴いたします。メニューは天候や仕入れの都合により変更となる場合がございます。
Consumption tax included. A discretionary service charge of 10 % will be added to your bill.
Please note that the menus we introduce are subject to change depending on weather conditions and purchase conditions.