【Dinner Winter Menu ￥16,000】
冬の味覚ディナーコース

★★印は当店のスペシャリテメニューです★★mark is signature dishes

最初の一皿/Entrée

★★半熟卵とほうれん草のソテー トリュフ風味
フレッシュトマト/ルッコラ/ジャンボン・ブラン/酸味のきいた軽いクリーム
クリスピーなパン・ド・カンパーニュ
Soft boiled egg with truffle flavor, spinach, fresh tomato, rocket salad, jambon blanc, lemon cream, crispy rye bread

魚料理/ Fish course

★★トリュフの香りを纏わせた平目のロティ 越冬じゃがいものコンフィ かるく泡立てたクリームと焼き上げたジュ
Roasted turbot with black truffle, potato confit

甲殻類料理/Crustacea course

★★じっくりとココットで焼き上げる殻付きオマール海老と季節野菜
ローズマリー香るクルスタッセと野菜のジュ
Roasted lobster and seasonal vegetables in a cocotte, crustacea and vegetables cooking juice

メイン料理/Main course

★★骨付き仔羊背肉のロティ タイム風味
Roasted lamb loin, thyme flavor

または OR

★★和牛サーロインステーキ 赤ワインソース
Japanese "WAGYU" beef sirloin steak, red wine sauce

または OR

(+￥4,400)★★和牛フィレ肉のステーキ トリュフソース
(+￥4,400)Japanese "WAGYU" beef fillet steak, truffle sauce

※メイン料理にはそれぞれの食材に合わせて調理した山本シェフならではの野菜の付け合わせをお添えします。

デザート・お飲み物/Dessert, Coffee

"デザートタワー"
伝統的なクレームブリュレと本日のデザート２種
６種類のミニャルディーズセレクション
"DESSERT TOWER", assorted desserts and 6 mignardises

コーヒーまたは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。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.