

# Dinner Course “BON VOYAGE” | ディナーコース “ボンボヤージュ”

¥6,400

Served period / 2021.1.12 ~ 2021.3.31

## Appetizer | オードヴル

Scallop and smoked salmon tartare and prosciutto salad

ホタテ、スモークサーモンのタルタルとパルマ産生ハムのサラダ仕立て

## Soup | スープ

Seasonal vegetable potage

季節のポタージュ

Please select one dish from the following. | 以下より1品お選びください。

## Fish Dish | 魚料理

Sautéed sea bream with ratatouille and sauce beurre blanc

真鯛のソテー ラタトゥイユ添え ブールブランソース

## Meat Dish | 肉料理

Fillet steak with mushroom duxelles and fond de veau

牛フィレ肉のポワレ 茸のデュクセル フォンドボーソース

## Dessert | デザート

Pastry chef's special tiramisu

パティシエ特製ティラミス

## Bread | パン

## Coffee or Tea | コーヒーまたは紅茶

Prices are inclusive of tax.

記載の料金には税金が含まれております。

For menu ingredients queries: please ask your server.

アレルギー・食材についてのご質問は係りにお問い合わせください。

Our rice is sourced from several different producers if you would like further information please ask your server.

使用しております米の産地につきましては、スタッフまでお問い合わせください。

# Dinner Course “ÉTOILE” | ディナーコース “エトワール”

¥8,400

Served period / 2021.1.12 ~ 2021.3.31

## Small Appetizer | 食前のお楽しみ

### Appetizer | オードヴル

Scallop and smoked salmon tartare and prosciutto salad

ホタテ、スモークサーモンのタルタルとパルマ産生ハムのサラダ仕立て

### Soup | スープ

Seasonal vegetable potage

季節のポタージュ

### Fish Dish | 魚料理

Sautéed sea bream with ratatouille and sauce beurre blanc

真鯛のソテー ラタトゥイユ添え ブールブランソース

### Meat Dish | 肉料理

Fillet steak with mushroom duxelles and fond de veau

牛フィレ肉のポワレ 茸のデュクセル フォンドボーソース

### Dessert | デザート

Pastry chef's special tiramisu

パティシエ特製ティラミス

### Bread | パン

## Coffee or Tea | コーヒーまたは紅茶

Prices are inclusive of tax.

記載の料金には税金が含まれております。

For menu ingredients queries: please ask your server.

アレルギー・食材についてのご質問は係りにお問い合わせください。

Our rice is sourced from several different producers if you would like further information please ask your server.

使用しております米の産地につきましては、スタッフまでお問い合わせください。