

ミシガンナイトディナーコース料理

< ¥6,000 コース >

-Hors d'oeuvre-

スモークサーモンとクリームチーズのミルフィーユ ジャガイモのファルスの三重奏

-Soupe-

ヴィシソワーズスープ

-Poisson-

シーフードの取り合わせ甲殻類のナージュ仕立て メルバトースト添え

-Viande-

国産牛ロースのグリエ マデラ島のワインソース 季節の小野菜を添えて

-Dessert-

洋梨のタルト バニラアイスを添え

パン

コーヒー

< ¥9,000 コース >

-Hors d'oeuvre-

近江牛を使ったパテ・ド・カンパーニュ

-Soupe-

ヴィシソワーズスープ

-Poisson-

鱸のポワレ白ワインソース 季節の野菜を添えて

-Viande-

近江牛ロースのグリエ 粒マスタードソース

-Dessert-

洋梨のタルト バニラアイスを添え

パン

コーヒー

※食材の仕入れ状況によりメニューの内容が変更になる場合がございます。

