

この夏、眩しい太陽のような「夏の味覚コース」をご用意いたしました。



SUMMER COURSE

夏の味覚コース

彩り豊かな夏野菜を添え、マルサラワインとバルサミコ酢の芳醇なソースで仕上げた牛フィレ肉のポワレ、ニンニクの香りとアンチョビの塩味が紀州梅真鯛を引き立てる地中海風ソテー、そしてマンゴーのクーリとトロピカルフルーツを添えたココナッツのブランマンジェが、夏の味覚を華やかに彩ります。

提供時間 11:00~19:30 (ラストオーダー 18:30)

夏の味覚コース

- ◆本日のスープ
- ◆サラダ
- ◆*Fish* 紀州梅真鯛のソテー 地中海風
- ◆*Meat* 牛フィレ肉のポワレ マルサラの芳醇なソースと夏野菜
- ◆パン or ライス
- ◆ココナッツのブランマンジェ マンゴーのクーリとトロピカルフルーツ
- ◆ドリンク

¥6,600

ドリンクは
こちらからお選びください

コーヒー / 紅茶 / オレンジジュース / グレープフルーツジュース

※写真は全てイメージです。※表示料金には消費税・サービス料15%が含まれております。※食材の都合により一部献立を変更する場合がございます。
※The photos are for illustrative purposes only. ※Prices include a service charge and consumption tax.

