

秋の味覚コース



アイナメのポワレ 牛蒡のヴルーテとバルサミコソース



皮目は香ばしくパリッと、身はふっくらとジューシーに焼き上げたアイナメ。大地の恵みを感じる滋味深い「牛蒡のヴルーテ」がアイナメの旨味を優しく包み込みます。アクセントに効かせたバルサミコソースの程よい酸味が、全体の味わいをぐっと引き締めるモダンな一皿です。

牛フィレ肉と秋野菜 マデラソース



しっとりと柔らかく焼き上げた牛フィレ肉に、色鮮やかな秋野菜を添えました。合わせるのには、「マデラワイン」を煮詰めて作ったクラシカルなソース。お肉の旨味と秋野菜の食感、そして豊かに香るソースのマリアージュをお楽しみください。

提供時間 11:00～19:30 (ラストオーダー 18:30)

秋の味覚コース Autumn course

- ◆本日のスープ
- ◆サラダ
- ◆アイナメのポワレ 牛蒡のヴルーテとバルサミコソース
- ◆牛フィレ肉と秋野菜 マデラソース
- ◆パン or ライス
- ◆葡萄のムース カシスのソース
- ◆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.

