



Chrysler Course ¥ 7,700-

クライスラーコース

Amuse

サンジャックのグリエと甘海老のハニージンジャー
柿のコンポートとフォアグラのショーフロワ

Entrée

オマール海老のカダイフ揚げリシュリユー風ソースキュリーと
兵庫県産法蓮草添え 寒ブリのコンフィ桜海老を纏わせてソースオランダーズ

Potage

淡路島産玉葱のフランと鴨の低温調理 鴨肉のコンソメスープ

Poisson

平目のヴィエノワーズ デュグレレ風 ヴァンプランソース

Viande

US ビーフのグリエ ソースボルドレーズ

Dessert

パパと冬のシロップ 姫りんごのコンポートと共に

コーヒーまたは紅茶





Empire Course ¥ 9,900-

エンパイアコース

Amuse

サンジャックのグリエと甘海老のハニージンジャー
柿のコンポートとフォアグラのショーフロワ

Entrée

オマール海老のカダイフ揚げリシュリュー風ソースキュリーと
兵庫県産法蓮草添え 寒ブリのコンフィ桜海老を纏わせてソースオランダーズ

Potage

淡路島産玉葱のフランと鴨の低温調理 鴨肉のコンソメスープ

Poisson

平目のヴェノワーズ デュグレレ風 ヴァンプランソース

Viande

黒毛和牛のグリエ ソースボルドレーズ

Dessert

パパと冬のシロップ 姫りんごのコンポートと共に

コーヒーまたは紅茶





Rockefeller Course

¥ 4,400-

ロックフェラーコース

自家製スモークサーモンサラダ
Homemade smoked salmon salad

秋野菜のミネストローネスープ
Autumn vegetable minestrone soup

シェフの気まぐれパスタ
Chef's recommendation pasta

USビーフとマッシュポテトのスキレット
US Beef skillet with mashed potatoes

ホットアップルパイ 秋のラムソース※バニラアイス添え
Hot Apple pie with autumn rum sauce and vanilla ice cream

コーヒーまたは紅茶

