



Lunch Course

前菜

柿と若鶏のガランティース
蜂蜜と粒マスタードのソース

スープ

冬瓜のポタージュ

魚料理

サーモンのクルート仕立て
シャンピニオンのヴァンプランソース

メイン

A4 黒毛和牛のもも肉のロースト
ソース・オ・トリュフ

デザート

紅茶のムース
秋のフルーツと赤ワインソース

コーヒー または 紅茶

¥ 7,500