



冬のおすすすめコース



ブルミエ Premier

全7品 ¥4,000

季節を感じる小前菜

サンマのコンフィのサラダ仕立て ビーツのピネグレット

柴原さんの紫芋のヴルーテ

市場から届いた旬の鮮魚をシェフスタイルで

牛ホホ肉の10時間煮込み 赤ワインソース

パティシエール特製デザートとの盛り合わせ

コーヒー又はハーブティー

食後のお飲み物 Café ou thé

ホットコーヒー

アイスコーヒー

エスプレッソ

オリジナルブレンドティー

H×Mセレクト Wine & Sake ペアリングコース

本日のコースに合うワインや日本酒をバイザグラスでペアリングいたします

ペアリング4 ¥3,500

ペアリング5 ¥4,200

※税別