

サリュー Salut

全4品 ¥1,800

畑のお野菜たちが主役の前菜
本日の魚または肉料理の中から一品
季節のおすすめデザート
コーヒー又はハーブティー

リッシュ Riche

全6品 ¥2,800

季節を感じる小前菜
畑のお野菜たちが主役の前菜
素材の味を引き出した季節のスープ
本日の魚または肉料理の中から一品
パティシエール特製スイーツ5種盛り合わせ
コーヒー又はハーブティー

～メイン料理は下記の中から好きなものをお選びください～

- * 市場から届いた旬の鮮魚をシェフスタイルで
- * 相模豚のやわらか煮のソテー きのこクリームソース
- * 国産牛ホホ肉の10時間煮込み 赤ワインソース + ¥800
- * オマール海老のソテー スパイスの香りをまとわせて + ¥1,000

※税別

※全てのコースに焼き立てパンが付きます。
※グルテンフリーやヴィーガン食の対応をしておりますので、
ご遠慮なくお申し付けください。