

TOP DINNER

旬の食材を使用した
ダブルメインのスタンダードコース

¥5,500

Soup & Bread

じゃが芋とポアローねぎの冷製ポタージュ パンチェッタトースト

Amuse Tower 8 kinds of Small Appetizers

水ナスのハニーマスタードクリームディップ

杏のクリームチーズ

マグロマリネとアボカド オーロラソース

大山鶏胸肉のバロティース

ハモンセラーノとメロンのスープ仕立て

ズッキーニのファルシー

カサゴのエスカベッシュ

鱧と枝豆のアーモンドパン粉のフリット

Fish

ハタとズワイガニのブレゼ

グリーンアスパラガス添え ノイリープラットのソース

Meat

イベリコ豚のローストと
コンフィ
ソースエシャロット
ルッコラのサラダ

or

国産牛
南国黒牛のステーキ
+¥1,500

or

国産ブランド牛
サーロインステーキ
+¥2,000

Dessert & Cafe

初夏のスイーツ盛り合わせ

チョコミントムース/パイナップルタルト/白桃シャーベット

コーヒー or 紅茶