

# 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

グリーンピースのポタージュと春の豆野菜 ヤリイカのケーキサレ

## Amuse Tower 8 kinds of Small Appetizers

紅大根とカステルフランコ ゴルゴンゾーラのディップクリーム

バジルのクリームチーズ

真鯛のカルパッチョ 桜の香り

ハモンセラノとリンゴコンポートのピンチョス

せとかオレンジとホタテ貝 オレンジヴィネグレット

ザワークラウトと豚肉のコンフィ

タスマニアサーモンと春の山菜ゼリー寄せ

オリーブの肉詰めのラビオリ包みフリット

## Fish

ヒラスズキのポアレとホワイトアスパラガスのリゾット

シャンパンバターソース

## Meat

四万十ポークのローストと  
旬野菜

新生姜のソースとレフォールクリーム

or

国産牛  
南国黒牛のステーキ  
(100g)

+¥1,500

or

国産ブランド牛  
サーロインステーキ  
(100g)

+¥2,000

## Dessert & Cafe

3種の苺のスイーツ

苺とピスタチオのロールケーキ/タルトレット/シャーベット

コーヒー or 紅茶