

Diner

Amuse

一口の小皿

Les Hors-d'oeuvres

稚鮎のエスカベッシュ
アオリイカとつぶ貝のタブレ
枝豆のクーリー

Les Soupe

とうもろこし 冷製
ゴールドラッシュとウニのブルスケッタ添え

Les Poissons

旬の太刀魚と夏野菜ラタトゥイユ オープン焼き
白ワインソースオリーブの香り

Les Viandes

黒毛和牛静岡そだちサーロインとアスパラガス
フリット
彩り野菜 生姜とパプリカ2種のソースで

Les Desserts

マンゴームース
ライムジュレとココナッツの香り

パン

コーヒー又は紅茶

