～ Etoile ～
(エトワール)

本日のアミューズ

Les Hors-d'oeuvres

黒毛和牛 静岡そだちテリーヌ フォアグラテリーヌと共に
ビーツのベアルネーズソース

Les Soupe

マッシュルームのポタージュスープ

Les Poissons

戻り鰹香草パン粉ミ・キュイ
貝のクスクスとトリュフ香るナージュ

Les Viandes

黒毛和牛 静岡そだちフィレ肉 低温調理
シャインマスカット マデラソース

Les Desserts

秋のコンビネゾン
金太郎牛乳のスモークメープルアイス
ソース・オ・ポルト

パン コーヒーまたは紅茶

¥ 1 4 , 3 0 0

～ **Camelia** ～
(カメリア)

本日のアミューズ

Les Hors-d'oeuvres

天城産軍鶏のプレステリーヌと
無花果・胡桃のシブースト バリエ

Les Soupe

マッシュルームのポタージュスープ

Les Poissons

油カマスと帆立のポワレ
みかん香るソースブールノワゼット

Les Viandes

伊豆鹿ロース肉 低温調理
フランボワーズのソースグランヴヌール

Les Desserts

秋のコンビネゾン
金太郎牛乳のスモークメープルアイス
ソース・オ・ポルト

パン コーヒーまたは紅茶

¥ 1 1, 0 0 0