

À la carte

税・サービス料別 テーブルチャージ お一人様 ¥800

タスマニア産サーモンのあぶりサラダ黒胡椒風味	¥1,500
ホタテ貝のマリネ完熟トマトとバージンオリーブオイルソース	¥1,600
14ヶ月熟成イタリア産プロシュート、ドライイチジク添え	¥1,800
田舎風お肉のテリーヌ サラダ添え	¥1,500
本日の特選スープ	¥1,200
オマールエビ、ホタテ貝、タスマニア産サーモン、 旬の野菜のサラダ仕立て フレッシュハーブの香り	¥2,200
季節野菜のサラダ フレッシュハーブの香り	¥1,400
三重県産真鯛と北海道産ズワイガニのガレット ノイリー酒風味のクリームソース	¥2,500
国産牛ホホ肉の赤ワイン煮 季節野菜添え	¥3,200
ハンガリー産鴨胸肉のロースト柚子の香り	¥2,800
本日のお肉料理	¥2,400～