プレジール

Amuse
本日のスペシャルアミューズ

Hors d'oeuvre
旬の魚介を使った冷製オードブル

Hors d'oeuvre
温製オードブル

Poisson
シェフ自慢の目利きで選んだ鮮魚を使用した魚料理

Granite
お口直しのグラニテ

Viande
国産牛ロース肉　本日のおすすめソースで

Dessert
Reveパティシエから甘い贈り物

パン

※お肉は味・形・大きさを整えるため成形しております

￥9,680（税サ込）

グランジュール

Amuse
本日のスペシャルアミューズ

Hors d'oeuvre
旬の魚介を使った冷製オードブル

Hors d'oeuvre
温製オードブル

Soupe
旬のフルーツか野菜を使ったクリームスープ

Poisson
シェフ自慢の目利きで選んだ鮮魚を使用した魚料理

Granite
お口直しのグラニテ

Viande
和牛ロース肉 シェフの本日おすすめソースで

Dessert
Reveパティシエから甘い贈り物

パン

※お肉は味・形・大きさを整えるため成形しております

￥14,520（税サ込）