

新デリス

2/1~3/31

Hors d'oeuvre

鮪と帆立、アボカドと柑橘
アンクルート

Soupe

クラムチャウダー
マリニエール風

Poisson

真鱈のソテー
～オマール海老を添えて～

または

Viande

国産牛ロース肉のポワレ
～山葵ソース～

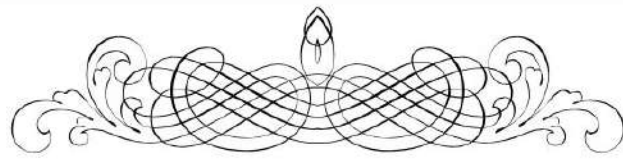
Dessert

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

¥5.500 (税込)



新レーヴ

2/1~3/31

Hors d'oeuvre

鮪と帆立、アボカドと柑橘
アンクルート

Soupe

クラムチャウダー
マリニエール風

Poisson

真鱈のソテー
～オマール海老を添えて～

Granite

お口直しのグラニテ

Viande

国産牛ロース肉のポワレ
～山葵ソース～

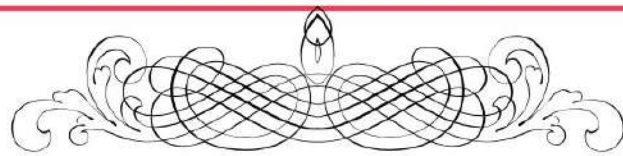
Dessert

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

¥8,470 (税込)



新 プレジール

2/1~3/31

Amuse

本日のスペシャルアミューズ

Hors d'oeuvre

鮪、帆立とアボカドと柑橘

アンクルート

Hors d'oeuvre

仔牛の骨付きロース

ソース・ノルマンディー

Soupe

クラムチャウダー

マリニエール風

Poisson

真鱈のソテー

～オマール海老を添えて～

Granite

お口直しのグラニテ

Viande

国産牛ロース肉のポワレ

～山葵ソース～

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

¥11,000 (税込)