

ディナーコース ラーボード

2025年6月3日から2025年9月1日まで

アミューズ

帆立貝の昆布締め 愛媛県産美生柑のコンフィチュール

本日のスープ

太刀魚の炙り 大葉のジェノヴェーゼソース かぼすの香り

「山形牛」サーロインのポワレ 和風コンディメント3種を添えて

トロピカルフルーツを使ったバシュラン・エキゾテック
ライチのソルベ

コーヒー または 紅茶

アレルギー・食材についてのご質問は係りにお問い合わせください。
使用しております米の産地につきましては、スタッフまでお問い合わせください。