

2025年6月1日～7月31日

French Selection

フレンチセレクション

¥8,000

仔牛とリードヴォーのテリーヌ トロピカルフルーツのソースを添えて
Veal and sweetbread terrine, served with tropical fruit sauce

沖縄近海魚のスーポアソン
Okinawan local fish soup de poisson

メインディッシュを下記のメニューよりお選びください

Choose a main dish from the choices

本日の鮮魚をシェフおすすめの調理法で
Today's fresh fish prepared using the chef's recommended method

又は

アグーフィレのロースト チョリソーのクルートをのせて
Roast aguefilet with chorizo crouton

下記のメインディッシュを追加料金でお選びいただけます

One of the following dish for an additional charge

国産黒毛和牛サーロインのグリル トリュフソース 追加¥2,500
Grilled Japanese black beef sirloin with truffle sauce + ¥2,500

国産黒毛和牛フィレのロッシーニ 追加¥5,000
Japanese Wagyu beef fillet steak Rossini + ¥5,000

伊勢海老のロースト エストラゴンソース(ホール) 追加¥7,000
Roasted spiny lobster with tarragon sauce + ¥7,000

マンゴパッションソルベとフルーツのタルタル、サクサクココナッツメレンゲ添え
Mango passion sherbet and fruit tartare with coconut meringue

パンとバター
Bread and butter

コーヒー または 紅茶
Coffee or tea

※旬の味をお楽しみいただくために、料理内容を変更する場合がございます。
※料金は税・サービス料込です。