



予約制

*Roast Beef Course*

## ローストビーフコース

お一人様 **12,000円** (税サ込)

玉蜀黍を使ったフランとエスプーマ  
Cone Flan and Espuma Foam

フランス伝統のパテアンクルート エディブルフラワーのサラダを添えて  
Homemade Pate en Croute with Edible Flower Salad

柔らかく蒸しあげた鮑のムニエル 寺島なす・川口エンドウを添えて 小松菜とミントのソース  
Abalone Meuniere and Eggplant with Peas and Komatsuna Mint Sauce

国産牛サーロインのローストビーフ 治助いものグランメール風 濃厚なジュ  
Roast Sirloin Japanese Beef and Fried Jisuke Potato with Rich Jus

白桃のコンポートのスープ仕立て ヨーグルトのブランマンジェ  
White Peach Compote Soup and Yogurt Blancmange