

# Dinner Course



## La Saison ラ セゾン

¥8,400 (シェフお勧めディナー)

*Amuse-gueule*

お口取り

*Hors-d'œuvre*

カワハギのテット ド フロマージュ風  
ポロネギのプレッセと肝のソース

*Deuxieme*

本日のフォワグラ料理

*Poisson*

柳橋市場より届く旬のお魚料理

*Viande*

岩手県産 ホロホロ鳥胸肉のロティと  
腿肉のシャリュトリューズ

*Avant Dessert*

一口のデザート

*Dessert*

焼き立てホワイトチョコレートの  
フォンダンショコラ ザクロのソルベ添え

*Café ou thé*

コーヒー又は紅茶とプティフール

## Plaisir プレジール

¥6,300

*Amuse-gueule*

お口取り

*Hors-d'œuvre*

本日の前菜

*Deuxieme*

本日の温菜

*Poisson*

本日の特選お魚料理

*Viande*

本日の特選お肉料理

*Dessert*

本日のデザート

*Café ou thé*

コーヒー又は紅茶とプティフール

## Memoire メモワール

¥10,500 (2日前の要予約)

旬の食材を贅沢に使用した、シェフお任せのラグジュアリーディナー

- ◇食品アレルギーやお苦手な食材がございましたら、予めスタッフにお申し付けください。
- ◇食材につきましては、当日の入荷状況によりコース内容が変更になる場合がございます。
- ◇全席禁煙とさせていただきます。
- ◇上記料金には、規定のサービス料および税金が含まれます。

