

寺社巡り春夏秋冬の皆様へ
本日のお料理



Amuse-bouche
ズワイガニのフラン



Hors-d'oeuvre
キングサーモンムース
コンコンブルソースとハイビスカスのソース



Potage
えんどう豆と松の実のポタージュ

Poisson
ヒラスズキのムニエル
ソースサフラン

Viande
ブラックアングス牛フィレ肉と
フォアグラのロッシーニ風

Dessert
特製デザート盛り合わせ

Pain
パン



Café
コーヒー 紅茶 ハイビスカスのアンフュージョン
エルダーベリーのオーガニックハーブティ

本日のおすすめお飲み物

南フランスのスパークリングワイン Baron Brut 860 円 (税込)
ロワール地方の華やかな白ワイン Touraine sauvignon 700 円
ボルドーのエレガントな赤ワイン Ch segonzac 910 円
生ビール (ホップが爽やかなハートランド生) Biere 700 円

ノンアルコール

南国の果実カムカムスパークリング camucamu 640 円
大人の赤ぶどうジュース Jus de rasin rouge 590 円
マンゴージュース (マンゴーの王様アルフォンソ) 590 円

