



## 洋食コースプラン 13,000 円

Salmon, scallop timbal  
Pumpkin veloute sphere, sauce gribiche  
サーモンとホタテのティンバル仕立て  
パンプキンブルーテ グリビッシュソース

Cauliflower soup, Provencal crouton  
カリフラワースープ プロバンサルクルトン

Slow cooked cod fish, bouillabaisse  
Crispy baguette, rouille  
コッドフィッシュの低温調理 プイヤベース風  
バケット ルイユ添え

Seared beef Tenderloin 100g, Japanese onion sauce  
Sautéed mushroom, wasabi mush potato, herbed salad  
ビーフテンダーロインステーキ 和風オニオンソース  
茸のソテー わさび風味のマッシュポテト ハーブサラダ

### **Upgrade**

Beef sirloin 200g,  
ビーフサーロインステーキ(200g) +2,450 円

Japanese beef tenderloin 80g  
国際牛フィレスステーキ(80g) +6,150 円

### Dessert

Fondant chocolate  
Fresh fruits and vanilla Ice cream  
フォンダンショコラ  
フラッシュフルーツとバニラアイスクリームと共に

Bread & Butter  
パン・バター  
Coffee or Tea  
コーヒー・紅茶