

マリアージュディナー

～ 季節の食材とコーヒーのマリアージュディナー～

－アペリティフ－

コーヒーと炭酸のノンアルコールカクテル

－アミューズ－

バルケット

－中身はその日の気まぐれで…－

－前菜－

3種魚介とアグリウム・野菜のカクテル
シャンパンビネガーと香草のビネグレット

－スープ－

甲殻類のビスク
珈琲の香りのニョッキと

－パスタ－

桜チップと珈琲で燻した自家製ベーコンと
アスパラのトマトソースパスタ

－お口直し－

和三盆と水出しコーヒーのグラニテ

－メイン－

シャンピニオンデュクセルをのせた仔牛肉のロースト
キタアカリのリヨネーズ添え
or
イサキと筍のポワレ
蛤のジュとえんどう豆のソース

－デザート－

48時間じっくり漬け込んだ珈琲のブランマンジェ

クレープ グラスキャラメル
～季節のフルーツとフランボワーズソースを添えて～

プティフル 5種類の焼菓子

食後のコーヒー

¥5,400(税込)

マリアージュディナーは前日までにご予約お願い致します。