

# フレンチディナーコース ～夏に寄せて～

眩しい陽射しに南国の花が似合う季節！  
関根総料理長が仕立てました夏の味覚満載の  
フレンチディナーコースをご堪能ください。

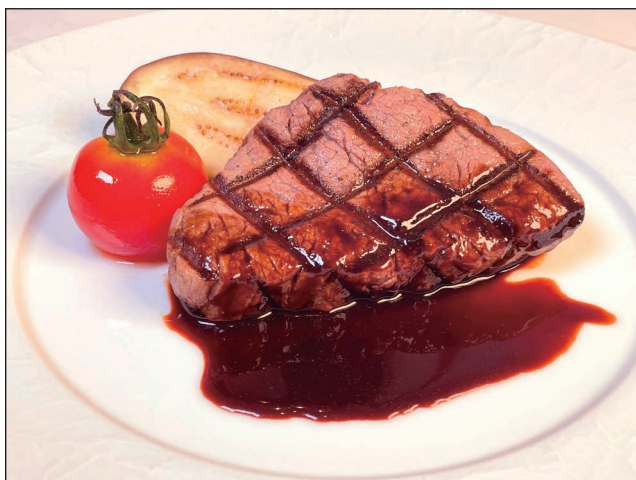
お一人様料理 ￥9,900 (税込)



海老のカクテル



イサキのポワレ



牛フィレ肉のグリル



ベリーガトー

## MENU

Amuse Bouche  
海老のカクテル サラダ仕立  
クーリードトマト海老のムースを添えて

Soupe  
冷製コーンクリームスープ  
焼トウモロコシとともに

Poisson  
イサキのポワレ 夏野菜を飾って  
アンチョビバターソースで

Glace au Maison  
ひと時の安らぎ

Viande  
牛フィレ肉のグリル 赤ワインソース  
茄子のマリネと

Desserts  
ベリーガトー ドラゴンフルーツのソース  
マンゴーを散らして

Cafe et Pain  
コーヒー パン