

DINNER COURSE



GOURMAND COURSE

ゲルマンコース / ¥5,500

3 KINDS OF SEASONAL APETTIZER

3種類のオードブル

SOUP

季節野菜のスープ

SEA EEL、JAPANESE PEPPER、MYOGA、OIL PASTA

炙りハモ、実山椒、みょうがのオイルパスタ 大葉と木の芽の香り

PLEASE CHOOSE 1 DISH FROM HERE

メイン料理を下記よりおひとつお選び下さい

SPARE RIBS ROAST WITH RATATOUILLE

豚スペアリブ はちみつとバルサミコのロースト ラタトゥイユ添え

or

TODAYS FISH POIRET LEMON BUTTER CREAM SAUCE

鮮魚のポワレバジルのヴィエノワーズ 淡路レモンの ブールブランソース

or

KUROGE BEEF ROAST, SAUCE MADERA

黒毛和牛のロースト 赤ワインソース(+¥1,650)

ORIGINAL BREAD

オリジナルブレッド

DESSERT

パティスリー TOOTH TOOTHのケーキ

COFFEE /TEA

珈琲 / 紅茶

上記価格は税込み表記となっております。



MAISON 15TH COURSE

メゾン15thコース / ¥7,480

3 KINDS OF SEASONAL APETTIZER

3種類のオードブル

SOUP

季節野菜のスープ

TODAYS FISH POIRET LEMON BUTTER CREAM SAUCE

鮮魚のポワレバジルのヴィエノワーズ 淡路レモンの プールブランソース

PLEASE CHOOSE 1 DISH FROM HERE

メイン料理を下記よりおひとつお選び下さい

KUROGE BEEF ROAST, SAUCE MADERA

黒毛和牛のロースト マデラソース

or

DUCK ROAST, VEGETABLES

鴨のロティ 季節野菜のロースト添え

or

KOBE BEEF GRILL WITH VEGETABLE ROAST

神戸牛のグリル 季節野菜のロースト (+¥2000)

ORIGINAL BREAD

オリジナルブレッド

DESSERT

パティスリー TOOTH TOOTHのケーキ

COFFEE /TEA

珈琲 / 紅茶

上記価格は税込み表記となっております。