



メニュー・ド・フロマージュ  
Menu de Fromage

Amuse

秋の収穫野菜 モッツァレラチーズ

Autumn Harvest Vegetables with Mozzarella Cheese

1er

サーモンのマリネ シャブリワインとマスカルポーネのクリーム

Marinated Salmon with Chablis Wine and Mascarpone Cream

2er

紅芋のポタージュ 生ハムとブルサンアイユ

Purple Sweet Potato Potage with Prosciutto and Boursin Ail & Fines Herbes

Poisson

沖縄近海魚ポワレ パルメザンチーズとシェリーヴィネガーのソース

Pan-Seared Local Okinawan Fish with Parmesan and Sherry Vinegar Sauce

Viande

経産和牛のグリユ 赤ワインとブルーチーズの香り

Grilled Spent Wagyu Beef with Aromas of Red Wine and Blue Cheese

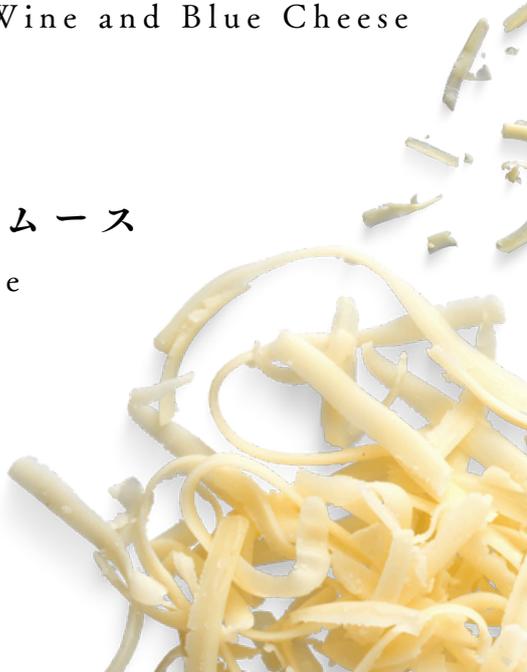
Desset

まろやかなクリームチーズのムース

Smooth Cream Cheese Mousse

コーヒー 又は 紅茶

Coffee or Tea



¥ 12,000