

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

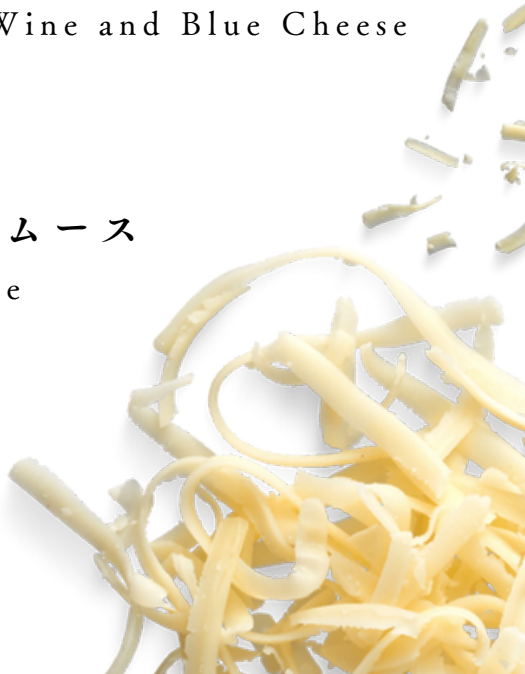
Viande

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



¥ 12,100