

DINNER COURSE



GOURMAND COURSE

グルマンコース / 5,000

AMUSE

本日のアミューズ

APPETIZER

本日鮮魚のカルパッチョ

SOUP

季節野菜のスープ

TODAYS PASTA

オマール海老ラグーのトマトクリームパスタ

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

TODAYS FISH POIRET "YUZU" CREAM SAUCE

本日の鮮魚のポワレと白子のフリット冬野菜の軽い煮込み 柚子のクリームソース

or

TAMBA CHICKEN ROAST MADERA SAUCE

丹波鶏のロティ 椎茸のデュクセル マデラソース アッシパルマンティエ添え

or

KUROGE BEEF ROAST

黒毛和牛のロースト 赤ワインソース(+1,500yen)

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



MAISON 15TH COURSE

メゾン15thコース / 8,000

AMUSE

本日のアミューズ

APPETIZER

本日鮮魚のカルパッチョ

APPETIZER2

フォアグラのソテー ポルト酒のソース

SOUP

季節野菜のスープ

TODAYS FISH POIRET "YUZU" CREAM SAUCE

本日の鮮魚のポワレと白子のフリット冬野菜の軽い煮込み 柚子のクリームソース

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

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



KOBE BEEF COURSE

神戸ビーフコース / 11,000

AMUSE

本日のアミューズ

APPETIZER

本日鮮魚のカルパッチョ

APPETIZER2

フォアグラのソテー ポルト酒のソース

SOUP

季節野菜のスープ

TODAYS FISH POIRET "YUZU" CREAM SAUCE

本日の鮮魚のポワレと白子のフリット冬野菜の軽い煮込み 柚子のクリームソース

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

KOBE BEEF GRILL WITH VEGETABLES ROAST

神戸牛のグリル 季節野菜のロースト

or

KOBE BEEF SIRLOIN

神戸牛サーロイン (+3,000yen)

ORIGINAL BREAD

オリジナルブレッド

DESSERT

季節のフルーツとソルベ

COFFEE / TEA

珈琲 / 紅茶

