



FRENCH A course フレンチ A

- ・カンパチのマリネと葱のプレッセ
カッテージチーズ添え 豆腐と山葵のソース
- ・トマトとポテトのポタージュスープ
- ・鮮魚のポワレ カブのピューレとビーツのサラダ
緑野菜の泡をソースに
- ・ローストビーフと冬野菜のタルト仕立て
バルサミコとピストソース
- ・蜜柑とマスカルポーネチーズのグラスデザート
- ・特製パン、コーヒー又は紅茶

FRENCH C course フレンチ C

- ・ミキュイしたマグロのタルタル 香草風味
マスカルポーネチーズを添えて
- ・カブラのポタージュスープ
- ・アンコウのベーコン巻きロースト 春菊のクーリと
サラダ ジュとフュメドポワソンのエッセンス
- ・低温調理した仔牛ロース肉のグリエ
軽いカレー風味のクリームソース
- ・焼きりんごのクレームシブースト
シナモンのアイスクリーム
- ・特製パン、コーヒー又は紅茶

KOBE BEEF course フレンチ神戸牛

- ・神戸牛とじゃがいものクロケット 軽い酸味の効いたトマトソース
- ・雲丹のフランのコンソメロワイヤル 花穂しそとセロリの新芽
- ・鮮魚のポワレ 帆立貝のタルタル 赤座海老のベニエ
海藻の香るポテトピューレ 海の幸のデグリネゾン
- ・神戸牛サーロインのロティ 赤キャベツのコンフィと
人参のピューレ キノコのフリカッセ添え
- ・イチゴのヴァリエ 5種盛り
- ・特製パン、コーヒー又は紅茶

FRENCH B course フレンチ B

- ・ミキュイしたマグロのタルタル 香草風味
マスカルポーネチーズを添えて
- ・トマトとポテトのポタージュスープ
- ・鮮魚のポワレ カブのピューレとビーツのサラダ
緑野菜の泡をソースに
- ・ローストビーフと冬野菜のタルト仕立て
バルサミコとピストソース
- ・蜜柑とマスカルポーネチーズのグラスデザート
- ・特製パン、コーヒー又は紅茶

FRENCH E course フレンチ E

- ・カリフラワーとココナッツのパンナコッタ
ズワイ蟹と赤じそ風味の帆立貝のマリネ
柚子のアクセント
- ・エスプレッソの香るキノコのカプチーノ
- ・アンコウのベーコン巻きロースト 春菊のクーリと
サラダ ジュとフュメドポワソンのエッセンス
- ・牛フィレ肉のポワレ
ローストポテトのローズマリー風味
クミン風味の人参のブレゼと芳醇な赤ワインの香り
- ・キャラメルのみースとショコラクリーム
ヘーゼルナッツのキャラメリゼ
ミルフィーユに見立てて
- ・特製パン、コーヒー又は紅茶

