

春の地産地消フレンチコース



Amuse

三陸アワビと青森ホタテのマリネー

Hors d'oeuvre

フォアグラと焼きりんご ブリオッシュ イエトオスト
白ハマグリの香草パン粉焼き パテアンクルート

Soupe

ビーツのポターージュ

Poisson

ロブスターと八戸産メバルのブルゴーニュ

Viande

県産牛のステーキ プランタニエール風

Salade

季節のサラダ

Pain

パン又はライス

Dessert

季節のデザート盛り合せ

Café

コーヒー又は紅茶

※仕入れの都合により、内容を変更する場合がございます。



グランドサンピア八戸
Grandsunpia Hachinohe