

春の地産地消フレンチコース



Menu

Hors d'oeuvre

キッシュ チーズ2種 パテドカンパーニュ
アボカド、グリーンピース、ホタテのマリネ
ベーコングリル

Soup

特製 スープリド ポワソン グラタン仕上げ

Poisson

金目鯛とホタテのブルゴーニュ
タケノコの香草パン粉焼き添え

Viande

八戸産牛肉のソテー 黒にんにくソース
新しょうがのコンフィ添え

Salade

季節のサラダ

Pain

パン

Dessert

ヌガーグラッセ フルーツのマチュドニア添え

Café

コーヒー又は紅茶

