

秋

9月～11月

プレミアム 松茸づくしフレンチ会席プラン

前 菜	松茸白ワイン蒸し 生ハム包み カッテージチーズ和え
造 り	出汁しゃぶ松茸と千枚蛸 秋の味覚カルパッチョ
台の物	松茸と鰻 スキャンピのハーブ酢橘
揚げ物	フランス産鴨と松茸の変わり揚げ トリュフ風味塩で
焼き物	オリーブ牛と松茸の焼きしゃぶ 柚子ポン酢と出汁泡スタイル
御飯物	松茸と鰻の釜飯 オリーブフレーバー風味
留 椀	讃岐白味噌汁
香の物	香の物合い盛り
デザート	本日のミルフィーユと焼きリンゴ
食後のお飲み物	コーヒー又は紅茶

※松茸は仕入れにより産地が変わりますのでご了承ください。

※仕入れによりメニューが変更になる場合もございます。