



## プレミアム フレンチ会席コース

冬の味覚 蟹と河豚

12月～2月

前 菜 冷：紅ズワイ蟹のサラダチコリカップ

温：愛媛甘とろ豚和風赤ワイン煮 とろろ掛け

造 り 河豚とズワイ蟹のカルパッチョ

台の物 ズワイ蟹と湯葉 胡麻風味の瀬讃の塩出汁鍋

強 看 瀬戸内塩締めサーモンフュメと蟹のなます和え

温 物 河豚の白子茶碗蒸し 蕎の摺り流し柚子の香り

焼き物 讃岐オリーブ牛の棒葉焼きとタラバ蟹の炙り

御飯物 紅ズワイ蟹と山菜の釜飯 和ハーブの香り

留 梶 河豚あら焼き汁

香の物 香の物二種

デザート 本日のバウンドケーキと焼き芋カラメリゼ 旬果

食後のお飲み物 コーヒー又は紅茶

※仕入れによりメニューが変更になる場合もございます。