



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 肴 瀬戸内塩締めサーモンフユメと蟹のなます和え
- 温 物 河豚の白子茶碗蒸し 蕪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 椀 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。