



<横浜創作料理>

US産、ブラック・アンガス牛。Tボーンの備長炭火焼。スペシャルコース
(全8品)

Entrée
はじまりの一品

Spécialité de Potage ou Ajillo
本日のポタージュ。またはアヒージョ

Hors-d'œuvre Froids du Charcuterie
シャルキュトリーのオードヴル

Hors-d'œuvre Chauds
本日の温製オードヴル

Viande
US産、ブラック・アンガス牛。Tボーンの備長炭火焼

Garniture
肉料理の付け合わせ。旬菜のグリル

Dessert ou Fromage
デザート。またはチーズ

Thé et Mignardises
小菓子。アールグレイ。またはハーブティー

<注意事項>

※ご来店日の3日前までご予約承ります。予約時に必ずコース名をお申し出下さい。
※当日キャンセルは全額負担となりますのでご注意下さい。また前日キャンセルはメニュー代金の50%を申し受けます。
※仕入れ状況により、コース内容に変更のある場合がございます。