



<横浜創作料理>

ジビエ！北海道阿寒産、蝦夷鹿。背肉の備長炭火焼コース
(全7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
北海道阿寒産、蝦夷鹿。背肉の備長炭火焼

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ください。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。