



<横浜創作料理>

「活！奥能登紅ズワイ蟹の、海の幸の盛合せ」と「Tボーンの備長炭火焼」

グランコース

(全8品)

Entrée

はじまりの一品

Spécialité de Potage ou Ajillo

本日のポターシュ。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

Fruits de Mer

活！奥能登紅ズワイ蟹の、海の幸の盛合せ

Viande

US産、ブラック・アングス牛。Tボーンの備長炭火焼

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6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。