

【メニュー】 ※内容は変更になる場合がございます

<冷製料理>

- ・スモークサーモントラウトとアボカドのワカモレ
- ・魚介類のマリネ シェリービネガー風味
- ・ガスパチョ
- ・お野菜のエチュベ
- ・合鴨ロースの生春巻き
- ・バナメイエビとブロッコリーのサラダ仕立て
- ・サラダバー（フレンチドレッシング・和風ドレッシング）
- ・ミニナポパン
- ・タマゴサンドウィッチ
- ・ハモンセラーノのバケットサンドウィッチ

<デザート>

- | | |
|----------------------|-------------|
| ・チェリージュビレ | ・マカロン |
| ・アイス（バニラ・チョコレート・イチゴ） | ・タルトレットフルーツ |
| ・ティラミス | ・プリン |
| ・苺のショートケーキ | ・モンブランシュー |
| ・抹茶オペラ | |
| ・日替わりデザート | |

<ソフトドリンク>

- ・ウーロン茶 ・オレンジジュース ・グレープフルーツジュース ・リンゴジュース ・コーヒー ・紅茶

<アルコール> ※別途料金を頂戴いたします

- ・生ビール ￥1,500 ・赤/白ワイン ￥1,300（グラス）/￥7,500（ボトル） ・スパークリングワイン ￥1,500（グラス）/￥9,000（ボトル）
・ウイスキー ￥1,300 ・ハイボール ￥1,500

※全て税金、サービス料込

<温製料理>

- ・国産牛のローストビーフ
- ・本日の魚料理
- ・魚介類のフリット、ハーブ風味のタルタルソース
- ・鴨肉のグリエ
- ・シーフードドリア
- ・ビーフとマッシュルームのカレー
- ・ニョッキのミートソース