

*Special Dinner*

スペシャルディナー



6月

開業15周年記念コース(2名様)  
～15年の軌跡～

2017～2021年「伝統と革新 tradition et innovation」

シェフより15周年の感謝の一皿

フォアグラの滑らかなフランにキノコのソテー  
さとうきびビネガーのアクセント 伝統の一品

豚肉と烏賊のスープ“イカ墨汁”のコンソメ仕立て

オマール海老のガトー仕立て ヴィエノワーズ風  
甲殻類の軽いクリームソース

お口直しのグラニテ

牛フィレ肉と鶏白レバーのパートブリック包み マリアカラス風  
芳醇な赤ワインにラム酒のアクセント

“ボナペティ”スペシャルデザート

小菓子

珈琲 または 紅茶・ハーブティー

パン

お二人様で  
¥15,000