

Special Dinner

スペシャルディナー

おもてなしの軽い一皿

真鱈白子のフリット オレンジと葡萄
2種のマスタード

牛蒡のポタージュ
モリーユ茸の軽いクリーム煮と共に

海の幸のブイヤベース サフランリゾット添え

お口直しのグラニテ

牛フィレ肉のポワレ 季節野菜のソテー
芳醇な赤ワインソースに南大東島産ラム酒のアクセント

カラフルトマトの彩りサラダ パレット仕立て

シェフおすすめのチーズとドライフルーツ

“ボナペティ” スペシャルデザート

珈琲 又は 紅茶・ハーブティ

パン

¥7,500