

～ 後藤祐輔シェフ監修ディナーコース ～

サンマのマリネ香草風味 季節野菜とクスクスのサラダタブレ

ラングスティーヌと白子のムニエル ホウレン草のフラン仕立て
グラナパダーノのエミュルション

赤マチのポワレ シークワーサー風味のブルブランソース

お口直しのグラニテ

国産牛フィレ肉の低温調理 芳醇な香りのコンソメスープ
賑やかな野菜とハーブの庭園仕立て

ショコラムースとキルシュ フォレノワール

珈琲 または 紅茶

パン

¥10,000
One Harmony 会員 ¥9,000

※上記メニューは全て消費税・サービス料込みとなります。
All items include 10% service charge and 10% consumption tax.