

アニバーサリーディナーコース

¥12,000 (税込みサ別) 2025 3/17~4/30

アミューズ

赤貝の軽い湯引き 春菊のピューレと昆布出汁のジュレ
スモークの演出

オードブル

“あいち鴨”胸肉とホワイトバルサミコ酢のショー・フロワ
ヴィネグレットダイヤモンドと春野菜

オードブル

リー・ド・ヴォーのポワレ セージの香り
新タマネギとミモレットのチーズフォンデュ

ポワソン

真鯛・天使の海老・ベーコンクルートのガトー仕立て
フレンチキャビアのブルブランソース

ヴィヤンド

国産牛フィレ肉のポワレ マデラソース
ホワイトアスパラのソテーを添えて

デザート

タルトフリユイルージュ

ホールケーキ