COURSE MENU

Amuse

季節のアミューズ

生ハムとオリーブの盛り合わせ

Hors-d'œuvre

鮪のカルパッチョ アンチョビソース

Poisson

本日の鮮魚のヴァプール 白ワインソース

Viande

オーストラリア産牛ヒレのグリル 季節のガルニチュール

Dessert

パティシエおすすめデザート

Pain

バゲット

Café

コーヒー または 紅茶