



夜のフレンチ

# Course Menu | コースメニュー

\* Orders can be made from one person. \* お一人様からご注文可能です

Image for  
illustrative purposes only.  
※写真はイメージです。

## スタンダードコース 4,000円 (税込4,400)



Assorted Appetizers (3 kinds)  
前菜3種盛り合わせ

Sweet potato potage  
あま~いさつまいもの  
ポタージュ

Housemade Bread  
自家製パン

Pan-seared John Dory  
with Bouillabaisse Sauce  
マトウダイのポワレ  
～ブイヤベースソース～

Skirt Steak with Red Wine Sauce  
牛ハラミ肉のステーキ  
～赤ワインソース～

Today's Petit Four  
本日の小菓子

## ロッシーニコース 5,000円 (税込5,500)



Assorted Appetizers (3 kinds)  
前菜3種盛り合わせ

Sweet potato potage  
あま~いさつまいもの  
ポタージュ

Housemade Bread  
自家製パン

Pan-seared John Dory  
with Bouillabaisse Sauce  
マトウダイのポワレ  
～ブイヤベースソース～

Beef Fillet Rossini with Foie Gras  
with Truffle Sauce (Half Portion)  
牛フィレ肉とフォアグラの  
ロッシーニ ～トリュフソース～  
(ハーフサイズ)

Today's Petit Four  
本日の小菓子

## プレミアムコース 7,000円 (税込7,700)



Luxurious Appetizers (3 kinds)  
贅沢前菜3種の盛り合わせ

Sweet potato potage  
あま~いさつまいもの  
ポタージュ

Housemade Bread  
自家製パン

Pan-Seared Lobster (Half Portion)  
オマール海老のポワレ  
(ハーフサイズ)

Beef Fillet Rossini with Foie Gras  
with Truffle Sauce (Half Portion)  
牛フィレ肉とフォアグラの  
ロッシーニ ～トリュフソース～  
(ハーフサイズ)

Today's Petit Four  
本日の小菓子

+2,000円 (税込) で 飲み放題をお付けできます！

スパークリング、白・赤ワイン、ビール、ハイボール、レモンサワー、自家製サングリア(赤)  
カシス(ソーダ/オレンジ/ウーロン)、カンパリ(ソーダ/オレンジ/ウーロン)  
レモネード、コーラ、ジンジャエール、ウーロン茶、炭酸水