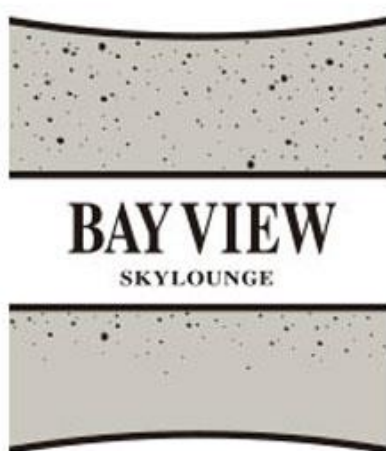




いい夫婦の日プラン

蛤のハーブバター焼き
Grilled Hamaguri Clams with Herb Butter

ノルウェー産サーモンのマリネ グリビッシュソース
フェタチーズとレンズ豆のサラダ
Marinated Norway Salmon with Sauce Gribiche
Feta Cheese and Lentil Salad

ビーツとポワローのクリームスープ
カプチーノ仕立て
Beetroot and Poirot Cream Soup
Served with Cappuccino

真鯛と帆立のポワレ
ブールブランソース
Pan-Fried Red Sea Bream
and Scallops with Beurre Blanc Sauce

グラニテ
Granite

“しあわせ絆牛” トリュフソース
茸のフリカッセと季節の野菜
"Shiawasekizuna (happy bond)" Beef Tenderloin with Truffle Sauce
Mushroom Fricassée and Seasonal Vegetables

二人のハートをつなぐ
フロマージュブランと洋梨のパルフェ
Connecting two hearts
Fromage Blanc and Pear Parfait

小菓子とコーヒー
Petits Fours and Coffee

自家製パン
Homemade Bread