

こぶし

¥16,500

前菜

信州福味鶏とイチジクのメダイヨン チーズとトリュフのソース

スープ

コンソメフェルミエール

魚料理

真鯛のヴァプール シャンパンソースのグラチネ

肉料理

国産牛ロース肉 赤ワインソース

～追加ご料金にてお肉の変更が可能です～

国産フィレ肉 +¥1,000

黒毛和牛ロース肉 +¥2,500

黒毛和牛フィレ肉 +¥3,000

本日のデザート

けやき

¥21,000

前菜

温製 帆立貝のムース キャビア添え

信州福味鶏とイチジクのメダイヨン
チーズとトリュフのソース

フォワグラのポワレ ポルト酒ソース

スープ

スープ・ド・ポワソン 万平スタイル

肉料理

国産牛フィレ肉のグリル シャルキティエールソース

～追加ご料金にてお肉の変更が可能です～

黒毛和牛ロース肉 + ¥1,500

黒毛和牛フィレ肉 + ¥2,000

本日のデザート