

アイコニックディナー

- ・生ハムメロン・モッツアレラチーズのフリット・えびとスクランブルエッグのタルト
 - ・ディル風味のスモークサーモン・パテドカンパニュの炙り (卵/乳/小麦)

京鴨の冷製 夏の野菜とロワイアルのハーモニー コンソメジュレ添え (卵/乳/小麦)

ビーツとポテトの冷製クリームスープ サワークリーム添え (乳/小麦)

鯛のポワレ 焦がしバターソース ポルチーニのリゾーニ添え (乳/小麦)

選べる3種のメインディッシュ

選べる4種のデザート

パン2種 (卵/乳/小麦) / コーヒーまたは紅茶

¥12,800

カジュアルディナー

グリルチキンとアボカド 半熟卵のサラダ (小麦/卵/乳)

おすすめの野菜スープ (お尋ねください)

鯛のポワレ 焦がしバターソース 湯野菜添え (乳/小麦)

ビーフサーロインステーキ セルバチコを添えて バルサミコ風味 (乳/小麦)

マンゴークリームブリュレ フランボワーズソルベ添え (卵/乳)

パン2種 (卵/乳/小麦) / コーヒーまたは紅茶

¥9,000

Iconic Dinner

Cured Ham Melon, Mozzarella Cheeze Fritters, Shrimp and Scrambled Egg Tart
Smoked Salmon with Dill, Grilled Pate de Campagne (Egg/Milk/Wheat)

Chilled KYOGAMO duck Harmony of Summer Vegetables and Royale
with Consommé Jelly (Egg/Milk/Wheat)

Cold Cream Soup of Beets and Potatoes with Sour Cream (Milk/Wheat)

Sea Bream Poiret with Scorched Butter Sauce and Porcini Risoni (Milk/Wheat)

Choice of 3 Main Dishes

Choice of 4 Desserts

Bread (Egg/Milk/Wheat) / Coffee or Tea

¥12,800

Casual Dinner

Grilled Chicken and Avocado Salad with Soft-Boiled Egg (Egg/Milk/ Wheat)

Chef's Seasonal Vegetable Soup (Please Ask)

Sea Bream Poiret with Scorched Butter Sauce and Hot Vegetables (Milk/Wheat)

Beef Sirloin Steak with Arugula Balsamic Flavor (Milk/Wheat)

Mango Crème Brulée with Raspberry Sorbet (Egg/Milk)

Bread (Egg/Milk/Wheat) / Coffee or Tea

¥9,000