

D I N N E R

Sep.16th– Dec.19th

A seven-course meal

JPY 12,000

Sparkling wine スパークリングワイン

Amuse

Garland chrysanthemum quiche 春菊のキッシュ

Hors d'oeuvre

Cauliflower and sesame blancmange with lobster jerry
カリフラワーとゴマのブランマンジェ オマールのジュレ

Niçoise-style salad ニース風サラダ

Soup

Pumpkin potage カボチャのポタージュ

Poisson

Grilled red prawn marinated in madeira wine 赤エビのマデラワインマリネをグリルで

Main dish

Please choose two from the options below. 下記より1種お選びください

Kyoto Hiyoshi pork petit sare potée style 京都日吉豚のプティサレ ポテ仕立て

Grilled beef hanging tender with Irizake béarnaise sauce 牛サガリのグリル 煎り酒のベアルネーズソース

Poire Chef's selection fish with ginger and herb sauce おすすめ魚のポワレ 生姜と香草のソース

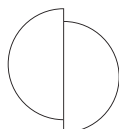
Riz

Risotto with consomme and vegetables コンソメと野菜のリゾット

Dessert

Coffee or Tea コーヒーまたは紅茶

Consumption tax and service charge included 消費税・サービス料を含む
Please ask the staff about allergen アレルギーについては、スタッフまでお尋ねください



LA BELLE
ASSIETTE