

## Dinner Time

18 : 00 ~ 22 : 00 (L.O.20:00)

### A コース ¥7,000 (税込サ別)

- アペリティフ
  - 冬野菜のヴルーテ
  - 日光産ヤシオマスのセビーチェ 南仏のビストゥー
  - ブロッコリーとアーモンド、炙りカマス
  - オマール海老のビスク カマルグ風
- 又は
- 日本のジビエとビーツのパイ包み
- デザート
  - ミニシャルディーズ

### B コース ¥11,000 (税込サ別)

- アペリティフ
  - 冬野菜のヴルーテ 黒トリュフ
  - 北海道産ホタテ貝のマリネ キャビア添え
  - ブロッコリーとアーモンド、炙りカマス
  - オマール海老のビスク カマルグ風
- お口直し
- ジビエ 又は 短角牛
  - デザート
  - ミニシャルディーズ