

9月～10月の肉料理

マグレ鴨のロティ

赤ワインとフランボワーズのソース



旬の食材を採り入れた  
特別なコースをご用意いたしました。  
秋の味覚を存分にお楽しみください。

## Menu

### 【オードブル】

穴子と秋茄子のテリーヌ

### 【温前菜】

野菜のポタージュ フレンチトースト添え

### 【魚料理】

カジキマグロのソテー 茸のソース

### 【肉料理】

マグレ鴨のロティ 赤ワインとフランボワーズのソース

※プラス¥3,000で  
国産牛フィレのグリルに変更できます

### 【パン】

### 【本日のデザート】

### 【コーヒーまたは紅茶】

#### ■魚もしくは肉料理メインのコース

¥6,500(税込)

#### ■フルコース【魚&肉料理】

¥7,500(税込)

※プラス¥1,100で

“至福のコンソメスープ”を追加できます



※ご利用日の2日前までにご予約ください。

※食材の仕入状況によりメニューが変更になる場合がございます。

詳しくはスタッフにお尋ねください。

※写真はイメージです

◎キャンセルについて◎ キャンセル・人数変更については、右記の通りキャンセル料を申し受けます。 ご利用日2日前から前日 > ご利用金額の50% ご利用日当日 > ご利用金額の100%