

洋風懐石 エトワール

ET O I L E

6050円(税込)

オードブル

鮪と帆立貝、枝豆のムースと
コンソメジュレのマリアージュ

二品目

海老とアボカドのパートブリック包み
グリーンピースのソース

スープ

ビシソワーズ

四品目

鮑と赤イカのハーブ香る
ブルキニオンバター

石窯ライ麦パン

魚料理

鮑とアサリのアクアパッツァ
夏野菜と共に

お口直しのシャーベット

肉料理

牛フィレ肉と長芋のステーキ
オクラと和風醤油の2色ソース

デザート

マンゴーのムースガトー仕立て
ココナッツのアイス添え

食後のお飲み物

 シェフのオススメ 



オードブル

枝豆と生クリームで仕上げたムースの上に
鮪と北海道産帆立貝を添えました。
コンソメジュレとのマリアージュをお楽しみ下さい。

魚料理

甘酸っぱい自家製ドライトマトと鯛とアサリから
旨味を引き出したアクアパッツァをお楽しみ下さい。

