



Dinner Menu

Fix Dinner

¥3,800

旬の野菜とホタテのサラダ仕立て
Seasonal Vegetable and Scallop made into Salad

季節のスープ
Soup of the Seasonal

牛タンシチュー デミグラスソース
Beef Tongue Stew with demi glace sauce

昔風 キャラメルプディング
Caramel Pudding Old style

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

Pri-fix Dinner

¥6,000

生ハムと果実のサラダ仕立て
Raw ham and Fruit made into Salad

ジャガイモと貝類のポタージュ
Potato and Shellfish Potage

イトヨリ鯛のポワレ ソースブイヤベース
Sea bream with Bouillabaisse Source

牛肉のロースト 季節の野菜添え
Rosted beef and Seasonal Vegetable

又は
or

鴨胸肉のロースト きのこのフリカッセ
Rosted Duck with mushroom fricassee

パティシエ特製デザート
Patisserie's Recommendation Dessert

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

MANE Chef's Dinner

¥10,500

Aperitif Campagne

Amuse of the Day

Rosted eggplant Mousse and Consomme Jelly
with 2 kinds of Caviar

Langstine Wrapped with Kadaif

Vichyssoise with Truffle flavor

Abalone and Five Grains of Rice, Maron Risotto

Rosted Beef with Seasonal Vegetable

Patisserie's Recommendation Dessert

Coffee or Tea

食前酒 シャンパン

本日のアミューズ

焼きナスのムースとコンソメジュレ
2種のキャビアを添えて

ラングスティーナ カダイフ包み

ビシソワーズ トリフの香り

アワビのソテー 栗と五穀米のリゾット

特選牛のロースト 季節の野菜添え 本山葵

パティシエ特製デザート

コーヒー または 紅茶

上記料金に別途 サービス料（10%）および消費税を加算させていただきます。

All prices are subject to 10% service charge, and consumption tax.