

フオリフィクスコース

あな好きな一皿をお選びいただけますコースです。

¥3,500~
(税別)

前菜

- ・本日のサーモン料理
- ・能登豚のハロテドカンパニョ
- ・ハオルマ産生ハムのサラダ
- ・バーニャカウダ
- ・ゴビぼうの4-スと海の幸のカクテルイキ立て
- ・オドブル盛り合せ
- ・ぶりのスモークのテリーヌ 赤がぶりのソース

温前菜

- ・自家製ソーセージ (一品お選びください)
ゴータンブラン・サルシッチャ・スパイシーサルシッチャ
- ・本日のブルギニオン
- ・れんこんのロワイヤル おんごうのソテー添え
- ・臭だくさん野菜のキッシュ
- ・本日のスーパ
- ・カキのグラタン
- ・フォアグラのリゾット

メイン料理

- ・本日のおまかせ魚料理
- ・豚肩肉の赤ワイン煮込み クリークイキ立て
- ・骨付きチキンのトマト煮込み
- ・本日の自身魚のハロイ包み ソースシヨロン
- ・能登豚肩ロースの炭火焼 ミードルソース
- ・牛カイミのグリル オニオンとマスタードのソース
- ・牛タンシチュー
- ・オマール海老と4-ル貝のマリニエール
- ・仔羊のロースト
- ・牛フィレのソテー

デザートは+500円でお楽しみいただけます。