

# Course Menu

コースメニュー

¥10,000(税金・サービス料別)

**Crab and cauliflower mousse with tomato jelly**

ずわい蟹とカリフラワーのムース トマトのジュレ

**Pan-fried foie-gras with lentil stew and mushrooms**

フォアグラのポワレ レンズ豆と茸を添えて

**Bouillabaisse in Carta Fata**

シーフードのフィルム包み ブイヤベース風

**Roasted of tenderloin beef with shallot and mustard sauce**

国産牛フィレのロースト エシャロットとマスタードソース

**Iced nougat and Fromage Blanc espuma with seasonal fruits**

ヌガーグラッセとフロマージュブランのエスプーマ 季節のフルーツ添え

**Coffee or Tea**

コーヒー 又は 紅茶

**Bread**

パン