

Dîner

17:00~ (19:00L.O.)

Provence -プロヴァンスコース-

5,500円(税込)

前菜 / 魚料理 / 肉料理 / 本日のデザート / コーヒー

北海道産ホタテ貝のオープン焼き
ブルギニョンバター風味

鹿児島県産天然鯛と海老のポワレ
ブイヤベースソース

鹿児島県産
黒毛和牛のシャリアピンステーキ

本日のデザート

コーヒー



鹿児島県産天然鯛と海老のポワレ ブイヤベースソース

Le Dôme -ルドームコース-

7,700円(税込)

スープ / 魚料理 / 肉料理 / 本日のデザート / コーヒー

カナダ産オマール海老のビスク
カプチーノ仕立て

鹿児島県産天然鯛のパイ包み焼き
2種のソース

鹿児島県産黒毛和牛フィレ肉のポワレ
マデラソース

本日のデザート

コーヒー



鹿児島県産天然鯛のパイ包み焼き 2種のソース

Paris -パリコース-

3,800円(税込)

前菜 / メイン料理 / 本日のデザート / コーヒー

北海道産ホタテ貝のオープン焼き
ブルギニョンバター風味

鹿児島県産天然鯛と海老のポワレ
ブイヤベースソース

もしくは

フランス産鴨モモ肉のコンフィ

本日のデザート

コーヒー

メインディッシュはハンバーグやパスタにも変更できます。詳しくはスタッフにおたずねくださいませ。



北海道産ホタテ貝のオープン焼き ブルギニョンバター風味

Montparnasse) -モンパルナスコース-

11,000円(税込)

前菜 / スープ / 魚料理 / 肉料理 / 本日のデザート / コーヒー

霧島サーモンとアヴォカドの
ドーム仕立て キャビア添え

カナダ産オマール海老のビスク
カプチーノ仕立て

鹿児島県産天然鯛のパイ包み焼き
2種のソース

鹿児島県産黒毛和牛フィレ肉と
フォアグラのポワレ マデラソース

本日のデザート

コーヒー



鹿児島県産黒毛和牛フィレ肉のポワレ マデラソース



霧島サーモンとアヴォカドのドーム仕立て キャビア添え



※当店のお米は国内産を使用しております。 ※食物アレルギーがご心配なお客様は、スタッフにお申し付けください。
※食材の仕入れ状況や季節によって、料理内容が変更になる場合があります。 ※表示価格はすべて税込となっております。
※写真はイメージです。