



# Dîner

17:00~20:30(20:00L.O.)



## Provence -プロヴァンス-

5,500円コース  
(税込)

霧島サーモンのマリネ

魚介類のソテー プロヴァンス風

水迫ファーム

黒毛和牛ランプ肉のグリル  
ワサビ風味のソース

シェフおすすめのデザート

コーヒー



※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。



Paris -パリ- 3,800円コース (税込)

霧島サーモンのマリネ  
 魚介類のソテー プロヴァンス風  
 もしくは  
 フランス産鴨モモ肉のコンフィ  
 シェフおすすめのデザート  
 コーヒー



Le Dôme -ルドーム- 7,700円コース (税込)

シェフのオードブル スペシャル  
 カナダ産オマール海老のロースト  
 鹿児島県産黒毛和牛フィレ肉のポワレ マデラソース  
 シェフおすすめのデザート  
 コーヒー

à la Carte

単品料理

Hors-d'œuvre / オードブル

アミューズ3種の盛り合わせ ..... 1,000円(税込)

Soupe / スープ

カナダ産オマール海老のクリームスープ ルドーム風  
 ..... 1,600円(税込)  
 シェフのコンソープ ..... 600円(税込)

Salade / サラダ

シェフオリジナルドレッシングのサラダ ..... 1,200円(税込)

Poissons / お魚料理

霧島サーモンのパイ包み焼き ..... 2,200円(税込)  
 海の幸のマリネ ..... 2,380円(税込)  
 魚介類のソテー プロヴァンス風 ..... 2,680円(税込)  
 ブイヤベース ルドーム風 ..... 2,980円(税込)

Viande / お肉料理

赤鶏さつまのフリカッセ ..... 1,980円(税込)  
 鹿屋ふくどめ小牧場  
 サドルバック豚と黒毛和牛のカイエット ..... 2,200円(税込)  
 フランス産鴨モモ肉のコンフィ ..... 2,500円(税込)  
 水迫ファーム  
 黒毛和牛ランプ肉のロースト ..... 3,380円(税込)  
 水迫ファーム  
 黒毛和牛ホホ肉のやわらか煮込み ..... 2,980円(税込)  
 鹿児島県産黒毛和牛ヒレ肉のポアレ(約100g) ..... 5,500円(税込)

Dessert / デザート

今月のデザート ..... 600円(税込)  
 ドリンク付 ..... 880円(税込)



魚介類のソテー プロヴァンス風



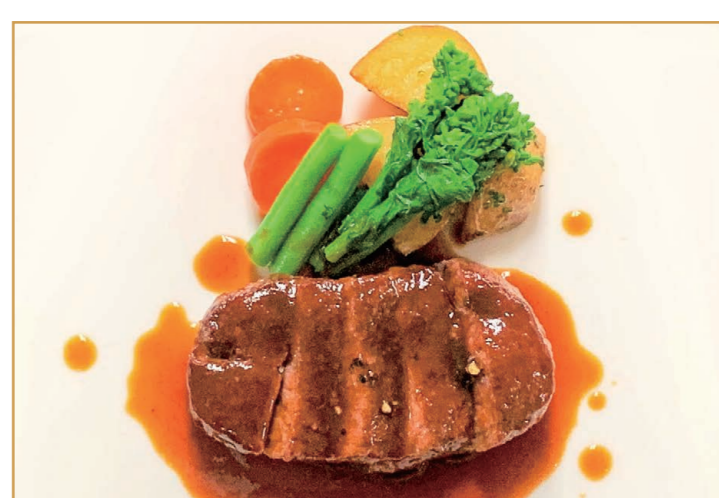
ブイヤベース ルドーム風



フランス産鴨モモ肉のコンフィ



サドルバック豚と黒毛和牛のカイエット



黒毛和牛ランプ肉のロースト



※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。