

鉄板焼き

Amuse bouche -アミューズ-

初めの一口

Entrée Froide -冷前菜-

春の鮮魚のマリネ仕立てを薫り高い黄金柑のソースと芽吹き春菜で

Entrée Chaud -温前菜-

焼き車海老をすだちと共に

Poisson -魚料理-

金目鯛 フレッシュグリーンピースと煎り酒のソース

Légume -季節の焼き野菜-

Viande -肉料理-

佐賀牛ロース(120g) 又は 産地セレクト和牛フィレ(100g)

Riz à l'ail -米料理-

ガーリックライス茶漬け 味噌汁 香の物

Dessert -デザート-

チョコレートのフィナンシェ プティガトー仕立て
赤い果実とキウイをソースで

Café ou Thé

コーヒー 又は 紅茶

鉄板焼き

- Amuse -

First Bite

- Entrée Froide -

Marinated seasonal Fish
with Golden Orange sauce

- Entrée Chaude -

Roasted Prawn with Sudachi

- Poisson -

Red snapper
Fresh Pea and "Tri Zake" sauce

Légume -季節の焼き野菜-

Seasonal Grilled Vegetables

- Viande -

Grilled Japanese Beef
Tenderloin 100g or Sirloin 120g

- Riz à l'ail -米料理-

Boiled rice with tea or White Rice, Miso soup and Pickles

- Dessert -

Chocolate Financier
Red fruits and Kiwi sauce

- Mignardise -

Petit Four (Various Small Desserts)

Café ou Thé

Coffee or Tea