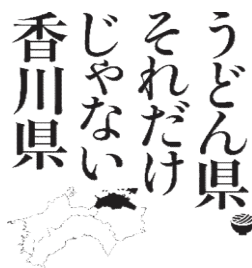


シェフおすすめディナー ショートコース

Chef's Recommended Dinner

17:30~20:00



オリーブ地鶏のガランティース 野菜のグレッグ添え
グリーンマスタードソース

Olive JIDORI(chicken) Galantine with Vegetables , Green mustard sauce

香川県産金時人参とみかんのポタージュ クレームフェット添え

Kintoki carrot and Mandarin orange Potage

メインを1つお選びください Please choose main dishes.

オリーブをナッペした天然鯛のポアレ 茄子とトマトのミルフィーユ添え
トマト風味のヴェルモットソース

Sea bream Poiret with Olive ,Tomato vermouth sauce

又は or

オリーブ豚のコンフィー パンチェッタとセージ風味の豚足のパネ添え
オリーブマヨネーズと赤ワインソースの香り

Olive pork confit , Olive mayonnaise and Red wine sauce

+¥800

香川県産キウイのパルフェグラッセ ピスタチオのチュイル添え

Kiwifruit parfait glace with Pistachio tuile

ブレッド&EXバージンオリーブオイル

Bread & Extra virgin olive oil

オーガニックコーヒーまたは紅茶

和三盆糖添え

Organic Coffee or Tea

¥5,800

※表示料金にはサービス料12%・消費税10%が含まれております。

The prices include 12% service charge and 10% consumption tax

※食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます。

All menu items are subject to change according to seasonality and availability.

※食物アレルギーのある方は予めスタッフへお知らせ下さい。

Please inform our staff know if you have any food allergies.

※写真はイメージです。

Product image for illustration purpose only.

※法令によりお車を運転される方、20歳未満のお客さまへのアルコールの提供は一切お断りいたします。

By law, alcohol may not be served to drivers or persons under 20 years of age.

※当店のお米は国産米です。

We use 100% Japanese grown rice.