



9/15~11/30 まで

旬彩

~2023秋~

23,000円

前日迄予約

### シェフからの贈りもの

本日のアミューズ

### 殻付牡蠣を2種類の料理方法で

- ・(バプール)シャンパン蒸し
- ・(ムニエル)フランス産天然きのこのブルギニヨン

### 伊勢海老とオマール海老の饗宴

アメリカーナソース、贅沢にトリュフをかけて

### フカヒレの姿煮の鉄板焼き

XO醬ソース

### 短角牛と赤城和牛フィレの食べ比べ

薫焼き

### イカスミリゾット

美熊野スタイル

### 食後のデザート

カフェ