

La Mer

～ラメール～

アミューズ
～トマト 金星豚 アナナス～

玄海産スズキとアオリイカのサラダ 甲殻類のジュレ バジルの香り

パリの街並みに訪れた夏の夕暮れ ジャがいもの冷製スープ ～パリソワール風～

木ノ子と蝦夷アワビのヴォローヴァン オマルディーンソース

みらいサーモンのロティ プロヴァンス風 サリエット香るズッキーニのコンフィ

鹿児島県産黒豚の薪火ロースト ロベールソース バターナッツのタンバルを添えて

ココナッツのラビオリ仕立て パッションフルーツとショコラアイスを添えて

コーヒーと小菓子

¥8,800

CHARME

～シャルム～

玄海産スズキとアオリイカのサラダ 甲殻類のジュレ バジルの香り

季節のポタージュ

太刀魚のムニエル ヴァンブランソース サリエット香るズッキーニのコンフィ

又は、

佐賀県産金星豚の薪火焼き スパイス香るグラサージュとラタトゥイユを添えて

パティシエ特製ケーキとフレッシュフルーツ バニラアイスを添えて

コーヒー・紅茶

¥3,960

追加料金にてメイン料理の変更も承ります

国産牛頬肉の赤ワイン煮込み	¥2,750
岩手県産あい鴨のローストソースキャトルポワブル	¥3,300
オマール海老のポワレ ブールブランソース	¥4,950
国産牛フィレ肉とフォアグラのクレピネット	¥4,950
エビス香る赤ワインソース	
九州産黒毛和牛とフォアグラのロッシーニ仕立て	¥9,900
トリュフ香るペリグーソース	

表示価格は税込みです。サービス料 15%を別途加算させていただきます。