

Grill French Dinner

夏の味覚

ディナーコース

¥3,800 (税込)

amuse-gueule
今宵最初の一皿

hors d'œuvre
昆布メした鮮魚のカルパッチョ
旨味ジュレとお花のサラダ仕立て

entree
北海道産恵味キュートの冷製フラン
濃厚なクリームを注いで

poisson
北海道産おすすめ鮮魚のグリエと夏野菜のラタトゥイユ
バルサミコの香り

viande
香ばしく焼いた北海道産桜姫鶏モモ肉のハーブマリネ
塩レモンのソース

dessert
パイナップルのコンポートとココナッツのムース
キャラメルのアイス添え

pain
ポップオーバー

café ou thé
コーヒー 又は 紅茶

TERROIR
FRANÇES
KITCHEN

宮の森