

# カフェ クベール コースメニュー

## CAFÉ COUVERT COURSE MENU

2024年11月1日(金)~2025年1月7日(火)

Friday, November 1st to Tuesday, January 7th

海老と帆立貝柱のマリネ  
フィヨルドルビーを散りばめサラダ仕立てにした一皿  
バジル風味のソースと共に

Salad-style Marinated Shrimp and Scallops Sprinkled with Trout Roe and Finished with an Aromatic Basil Sauce

湯葉と野菜のスープ 豆乳仕立て  
爽やかな柚子の香りと黒七味のアクセント

Soy Milk based Yuba and Vegetable Soup with a Refreshing Yuzu Citrus Aroma  
and Touch of Black Shichimi Pepper

しっとり仕上げたサーモンと春菊のグラチネ  
トマトと白ワインの二種のソース

A Gratin of Moist Baked Salmon and Chrysanthemum Greens with a White Wine and a Tomato Sauce

香ばしく焼いた牛リブロースステーキ

Beef Ribeye Steak

(洋風ソース または 和風ソース)

Brown Sauce or Ponzu

パン または ライス

Bread or Steamed Rice

本日のデザート

Today's Dessert

コーヒー または 紅茶

Coffee or Tea

フルコースにて(前菜・スープ・魚料理・肉料理・デザート) .....¥7,600  
Full-course meal

メイン料理1品にて(前菜・スープ・魚料理または肉料理・デザート) .....¥5,700  
Fish plate or meat plate as main course

※料金にはサービス料、消費税が含まれております。

Price includes service charge and consumption tax.

※食材の都合により、メニューの内容が変更となる場合がございますので、予めご了承ください。

Please note that the menu contents may change according to ingredient availability.

※食材によるアレルギーや食事制限・制約のあるお客様は、係にお申し付けください。

Kindly inform us if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.