

カフェ クベール コースメニュー

CAFÉ COUVERT COURSE MENU

2025 年 9 月 1 日 (月) ~ 2025 年 10 月 31 日 (金)

Monday, September 1st to Friday, October 31st

生ハムと茸のマリネ 蕪のピクルスとキヌアのサラダ仕立て
バルサミコソース

Marinated Prosciutto and Mushrooms with Pickled Turnip and Quinoa Salad accompanied by Basalmic Sauce

蓮根と牛蒡入りペイザンヌスープ
生姜の香り

Paysanne Soup with Lotus Root and Burdock flavored with Ginger

サーモンのポワレ 栗のコポーをのせて
粒マスタード風味のブルブランソース

Braised Salmon topped with Sliced Chestnuts accompanied
by White Butter Sauce flavored with Grain Mustard

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.