～ 顔合わせ・結納プラン ～

AMUSE-BOUCHE

始まりの一皿

MI-CUIT DE SAUMON DE TASMANIE INFUSÉ À L'EARL GREY.,
AVEC SA CRÈME DE POTIRON ET SA TUILE AUX FRUITS SECS

アールグレイを香らせたタスマニアサーモンのミキュイ

カボチャのクリームとナッツのチュイル

ROULADE DE POULET DE DAISEN ET AUBERGINE GRILLÉE,
ARROSÉ D'UN CONSOMMÉ DE CHAMPIGNONS DU HOKI

大山どりのルーローと焼きナス

伯耆キノコのコンソメを注いで

POISSON DU JOUR À LA MODE DU CHEF

本日の魚をシェフにお任せで

FILET DE BŒUF RÔTI

黒毛和牛のフィレ肉のロティ

MONT BLANC AUX MARRONS FRANÇAIS,
GLACE AU CARAMEL ET COMPOTE DE CASSIS

フランス産マロンのモンブラン仕立て

キャラメルグラスとカシスのコンポート

MIGNARDISES ET CAFÉ

小菓子とコーヒー