

カフェ クベール コースメニュー

CAFÉ COUVERT COURSE MENU

2026年3月1日(日)～2026年3月15日(日)

Sunday, March 1st ~ Sunday, March 15th

海の幸のムースとスモークサーモンのサラダ仕立て

バジル風味のソース

Seafood Mousse and Smoked Salmon Salad with Basil Sauce

白いんげん豆とソーセージのスープ

White Bean and Sausage Soup

桜鯛のコンフィ 菜の花とブルブランの2種のソース

桜の花びらを散りばめて

Sakura Sea Bream Confit accompanied by Rape Blossom
and White Butter Sauces and garnished with Sakura Flowers

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

または

クレープシュゼット

バニラアイスクリームを添えて(+ ¥3,000)

Crepes Suzette with Vanilla Ice Cream

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.