

カフェ クベール コースメニュー

CAFÉ COUVERT COURSE MENU

2026 年 7 月 1 日(水)～2026 年 8 月 31 日(月)

Wednesday, July 1st to Monday, August 31st

炙りカツオのマリネ 柑橘のゼストと共に
アーモンドソース“アホ・ブランコ”

Marinated Seared Bonito with Citrus Zest and “Ajo Blanco” Almond Sauce

グリンピースの冷製スープ
カッテージチーズを浮かべて ミントの香り

Cottage Cheese on Chilled Green Pea Soup with a Hint of Mint

鰻のフリット アンチョビ香るフォンドヴォーソース
チェリートマト添え

Crispy Hamo Lightly Battered and Fried with
Anchovy Infused Veal Broth Sauce, Cherry Tomatoes

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.