

秋の Special ディナーコース



フォアグラ、キャビアなど豪華食材をつかった、
Antibes 武蔵小杉店でしか味わえない
季節感あふれるスペシャルコースです。

アミューズ	フォアグラのブリュレ オレンジのゼストと
冷前菜	キャビアを添えたマグロのタルタル マイクロハーブを纏って
パン	桐生天然酵母パン
サラダ	小さな農園 ～特製バーニャカウダ～
温前菜	有頭海老のソテー ブニユエロを添えて
パスタ	刻みポルチーニとキノコラガー スパゲッティーニ
メイン	ハンギングテンダーの瞬間燻製グリル トリュフ入りマッシュポテト
ドルチェ	モンブラン ～ANTIBES スタイル～
ドリンク	コーヒー or 紅茶 or ハーブティー

秋の Special ディナーコース ¥6,000(税込)

※ お2人様～ / 予約可