

# 夏の Special ディナーコース



キャビア、トリュフ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	トリュフと焼きトウモロコシの冷製フラン
冷前菜	キャビアと水蛸 トロカジキの軽い炙りのカルパッチョ セロリと夏の香味野菜 ホワイトバルサミソース
温前菜	生ハムとドライトマトのアランチーニ 枝豆のポテトクリーム 穴子の香草パン粉焼き ブロッコリーとキャベツのザワー
スープ	鰹と生姜のオニオンスープ
パン	桐生天然酵母パン
パスタ	カザレツェ トマトソース リコッタチーズ添え
メイン	US産プライム ハンギングテンダーのグリル マルサラソース
ドルチェ	シェフオリジナル キャラメルティラミスとジェラートの盛り合わせ
ドリンク	コーヒー or 紅茶 or ハーブティー

夏の Special ディナーコース ¥6,000(税込)

※ お2人様~/予約可