

# 秋の Special ディナーコース



キャビアやトリュフ、さらにフォアグラと  
世界3大珍味を使用した

期間限定・武蔵小杉ANTIBES限定のディナーコースです。

アミューズ	パリソワール コンソメジュレとキャビアをのせて
冷前菜	アトランティックサーモンのコンフィ 塩昆布のアクセント
パン	桐生天然酵母パン
温前菜	含め煮にした里芋のフリットとテリーヌ・ド・カンパーニュ トリュフと卵のソース
パスタ	海老とリコッタチーズのラビオリ グリーンピースのピューレを添えて
メイン	牛ほほ肉のブラッサート フォアグラ入りゲジュールとマッシュルームのファルシ
ドルチェ	柿のムースグラッセ クリスタル仕立て
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~/要予約