

春の Special ディナーコース



春キャベツやホタルイカなど春の食材を使いました。
デザートは自家製イチゴのミルフィーユで。
武蔵小杉店の限定コースです。

アペリティフ	グラススパークリングワイン(ノンアルコールカクテルに変更可)
アミューズ	農園に見立てた春キャベツの冷製フラン
冷前菜	こごみとホタルイカのコンフィ アイオリソースと
パン	桐生天然酵母パン
温前菜	フォアグラと鴨肉のカイエット
パスタ	ショートパスタ“トロットレ” 鱈のブイヤベース仕立て
メイン	香味野菜でマリネしたイベリコ豚のグリル 木の芽のソースを添えて
デザート	苺のミルフィーユ ルビーチョコレートのソースポット
コーヒー	コーヒー or 紅茶 or ハーブティー

春の Special ディナーコース ¥6,000(税込)

※ お2人様~/要予約