

夏の Special ディナーコース



かわいいアミューズから始まり、鴨肉のロティ、パスタは黄色いソースで。
メインは国産牛ヒレ肉と自社農園の野菜を使ったグリル。
デザートは甘さの中に酸味が際立つパッションソースです。
乾杯ドリンク付きの武蔵小杉限定の夏のディナーコースです。

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	赤パプリカのムース 菜園風
冷前菜	本日のカルパッチョ コンディメントプレート
パン	桐生天然酵母パン
温前菜	ミュラー種鴨ロース肉のロティ カシス風味のバルサミコソース
パスタ	ペスカトーレ フェデリーニ 黄色いトマトソースで
メイン	国産牛ヒレ肉と千葉自社農園の新鮮野菜のグリル 赤ポルト酒のソース
デザート	ダコワーズショコラ パッションアングレーズ
コーヒー	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~/前日まで要予約。17:00からのコースです。