



ラグジュアリーコース

- Amuse Bouche -

本日のアミューズ

-Entrée Froid-

カナダ産オマール海老と季節のムース

-Entrée Chaud-

フォワグラのソテー シェリーソース

- Entrée troisième-

鮑の低温調理 アンチョビソース

-Poisson-

鮮魚のポワレ シャンパーニュソース

-Viande-

国産牛ロース肉のロースト
赤ワインのソース

-Dessert-

パティシエ特製季節のデザート

Res Arcana Aoyama