

# Dinner Menu

2019.11.1~2020.1.8

どちらもパン・小菓子・珈琲又は紅茶つき

---

## Diner A 5,000

- 〈アミューズ〉 一口のお愉しみ
- 〈前 菜〉 鱈の焼霜仕立て
- 〈ス ー プ〉 地元の大根のポタージュ 火焰菜のアクセント
- 〈お魚料理〉 真鱈と茸 赤ワイン風味のジュ
- 〈お肉料理〉 千葉県産黒毛和牛千本筋のカルボナード
- 〈デザート〉 カモミールのムース・蜜柑と共に

---

## Diner B 8,000

- 〈アミューズ〉 一口のお愉しみ
- 〈前 菜〉 鱈の焼霜仕立て キャビア添え
- 〈ス ー プ〉 地元の大根のポタージュ 火焰菜のアクセント
- 〈お魚料理〉 真鱈と茸 赤ワイン風味のジュ
- 〈お肉料理〉 千葉県産かずさ和牛ロースのグリエ 水郷の里のお野菜と共に
- 〈デザート〉 タルト オ ショコラ

### Option

---

スープ料理のご変更	うなぎとフォアグラのアンクルート	1,500
お魚料理のご変更	オマール海老の一皿	1,500
お肉料理のご変更 (Aコース)	千葉県産かずさ和牛ロース肉のグリエ 水郷の里のお野菜と共に	2,500
	千葉県産かずさ和牛フィレ肉のポワレ 水郷のお野菜と共に	3,000
	(Bコース) 千葉県産かずさ和牛フィレ肉のポワレ 水郷の里のお野菜と共に	1,500
メインディッシュに追加	フォワグラ	1,000