

# MENU *Bœuf* <GENJI>

< Amuse > 一口前菜 2種

< Entrée > シェ松尾風 冷前菜

< Soupe > 旬のお野菜のポタージュ

< Poisson > 本日のお魚を使用した、ブイヤベース仕立て

< Plat > A4~A5 蓬萊泉の酒粕で育てた黒毛和牛 <源氏和牛> サーロイン  
マデラワインのソース

< Dessert > パティシエお任せデザート

< Le Café ou Thé > 小菓子 珈琲 または 紅茶

**¥8,640** (税込)

\* 尚、メニューは天候等の仕入れ状況により若干の変更になる場合があります。

*Création du Chef. Koji KATAOKA*