洋コース料理　夏

メニュー・写真は一例です　　料理内容はご相談くださ　　（写真はプランC）







プランA　5,800円	プランB　6,800円	プランC　7,800円
～　オードブル　～ 生ハムとズッキーニのサラダ仕立て 半熟卵とパルメザンチーズ ～　スープ　～ ホワイトコーンのクリームスープ セルフィーユの香り ～　ポワソン　～ タチウオのポワレ　ツルムラサキのエチュベ ソースヴァンブラン ～　ヴィアンド　～ 牛肉のロースト　茄子のフリカッセ フォンドヴォーソース ～　デザート　～ フルーツたっぷりロールケーキ 旬のフルーツとアイスクリーム パン３種 コーヒー　又は　紅茶	～　オードブル　～ シーフードのサラダ仕立てミモザ風 パルメザンチーズのドレッシングとクルトン ～　スープ　～ オーベルジーヌのポタージュスープ イタリアンパセリを添えて ～　ポワソン　～ タチウオのポワレとパプリカのエチュベ ソースヴァンブラン ～　ヴィアンド　～ 牛フィレ肉のロースト　ミートグラタン フォンドヴォーソースとクレソン ～　デザート　～ フランボワーズのムース　クレームシャンティ 旬のフルーツとアイスクリーム パン３種 コーヒー　又は　紅茶	～　オードブル　～ サーモンマリネとムール貝のフュメ プチリーフのサラダと紅芯大根のブレゼ ～　スープ　～ オーベルジーヌのクリームスープ ベーコンのソテーとシブレット ～　ポワソン　～ 金目鯛のポアレ　夏野菜のラタトゥーユを添えて シャンパンソース　フィーヌゼルブ ～　ヴィアンド　～ 国産牛フィレ肉のロースト ポムアネットと季節の温野菜 フォンドヴォーのソース ～　デザート　～ チョコレートのタルト　ベリーのシャンティ フルーツ盛合せとアイスクリーム パン３種 コーヒー　又は　紅茶