

Bistro de EVENTOS 3月特別コース

期間 2018年3月1日 (木) ~2018年3月31日 (土)



ビストロコース

3,000yen (Tax)

前菜3種盛り合わせ
キッシュ
季節のお野菜のスープ

メイン

下記ものからお選び下さい

自家製ソーセージ
ノルウェー産厚切りスモークサーモン
本日のお魚料理
本日のお肉料理

食後のお飲み物



シェフのおまかせコース

5,000yen (Tax)

タコと八朔 春菊のソースと共に

菜の花と大野浅利の白ワイン蒸し

サンジェルマンのポタージュ

瀬戸桜鯛のボワレ 瀬戸田レモンの香り

和牛の炭火焼き 焼野菜とともに

自社生産バエリコの釜めし風

いちごのバルフェ

食後のお飲み物

食材の仕入れによりメニューの変更等ございます。
予めご了承ください。