

Bistro de EVENTOS

広島おもてなしコース

7,000yen(税別)

2018年8月31日(金)まで

【 MENU 】

Amuse

焼き茄子と鱧のコンソメ仕立て

Hors d'oeuvre

フォワグラのテリーヌと琵琶のコンポート添え

杏子風味

Hors d'oeuvre

広島ムール貝のマルニエール

Soup

季節のスープ

Poisson

鮎のコンフィ

夏野菜のトマト煮込みとともに

Viande

広島黒毛和牛の炭火焼き

Dessert

桃のコンポート

Café

※2日前までのご予約制となっております。
※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。





Bistro de EVENTOS
6月特別コース【アジサイ】
5,000yen(税別)

2018年6月1日(金)～2018年6月30日(土)

< MENU >

Amuse

ビーツとサーモンのタルタル仕立て

Hors d'oeuvre

稚鮎のエスカベッシュ

Hors d'oeuvre

フォワグラのテリーヌ

Soup

本日のスープ

Poisson

コチのグリエ
ナージュ仕立て

Viande

マグレカナルのロティ
ビガラードソース

Desert

レモンガラスのパンナコッタ
バインのソース

※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。

