

Chef's Special Dinner Course Menu

Amuse Bouche

Two Kinds of Amuse

2種のアミューズブーシュ

Cold Appetizer

Smoked Salmon Trout & Scallop Frivolité with Basil Sauce

スモークサーモントラウトと帆立貝のフリボリテ バシルソース

Hot Appetizer

Baked Seafood Etouffee Wrapped in Pie

海の幸のエトッフエ パイ包み焼き

Fish

Flounder Poêlé with Braised Turnip Truffle Sauce

平目のポワレ 蕪のブレゼ添え トリュフクリームソース

Meat

Grilled Fillet of Beef with Mushroom & Bacon Sauce Tarragon Flavor

牛フィレグリル マッシュルームとベーコンのソース エストラゴン風味

Bread

Bread

ブレット

Desserts

Special Dessert

ペン&クイル特製デザート

Coffee or Tea

コーヒー 又は 紅茶

¥12,000

(税込13,200)