

Dinner Course Menu

Amuse Bouche

Amuse

アミューズブーシュ

Appetizer

Assorted Iberico Ham & Shrimp with Basil Mousse & Eggplant Honey Confit

イベリコハムと海老の取り合わせ バジルムースと茄子の蜂蜜コンフィー

Soup

Jerusalem Artichoke with Foie Gras Cappuccino Style

トピナンブールのカプチーノ仕立て フォアグラ入り

Fish

Golden Threadfin Bream Poêlé with Beurre Blanc Sauce

糸より鯛のポワレ ブールブランソース

Meat

Grilled Fillet of Beef with Dijon Mustard & Chive

牛フィレ肉のグリル デイジョンマスタードとシブレット風味

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

¥8,000
(税込8,800)