



## スタンダードプラン

3名様～ ¥4,500 7品 (大皿提供)

Free drink 90分 (120分) 全30種類 (ワイン4種類)

- 前菜 本日のおまかせタパス
- 冷菜 削れたてパルミジャーノのシーザーサラダ
- 逸品 まいたけとベーコンのアヒージョ
- メイン ソルトエイジング牛タンと道産牛サガリの炭火焼き
- 揚物 大人気!フレンチポテト 北海道生バター
- 食事 なすとトマトソースのパスタ
- デザート ラ・フランスのソルベ

## プレミアムプラン

2名様～ ¥6,000 7品 (大皿提供)

Free drink 120分 (150分) 全40種類 (ワイン5種類)

- 前菜 じゃがいもとホーレン草のトルティージャ
- 冷菜 魚介のカルパッチョ
- 魚介 本日の旬魚介のポワレ
- メイン 道産黒毛和牛のロティ 赤ワインソース
- 炭焼 ソルトエイジング3種盛り合わせ (牛タン・牛サガリ・豚サガリ)
- 食事 渡りガニの生パスタ トマトクリーム仕立て
- デザート マロンのジェラード

## アニバーサリーコース

2名様～ ¥8,000 7品 (個人盛り)

Free drink 120分 (150分) 全80種類 (ワイン8種類)

- 前菜 クリームチーズとメープルのブランマンジェピンチョススタイル
- 冷菜 スペイン産イベリコ豚の低温ロースト サラダ仕立て
- 魚介 真鯛のポワレ ナッツドライフルーツのタブナードソース
- お肉 道産黒毛和牛希少部位炭火焼き
- 逸品 斜里産知床鶏 もも肉のガランティース マデラ酒のソースで
- 食事 イタリア産ポルチーニ茸のタリアテッレ クリームソース
- デザート 手作りガトーショコラに マスカルポーネジェラートを添えて