

令和5年12月1日(金)～12月22日(金)

MENU Dîner

Modern French Diamant Rouge

▶下記コース他、お客様のご予算に応じたコース料理も承っております。
▶アラカルトのお料理もごございます。

表示価格はすべてサービス料、消費税込みの価格です。

18:00～20:30(L.O.20:00)



※写真はイメージ

— ムニュ ペルレ — Menu Perle

お一人様 5,500円

Amuse-bouche
シェフからご挨拶の一品

Entrée
前菜三種盛り合わせ

Soupe
本日のスープ

Plats
本日のお魚料理
または
本日のお肉料理
または

黒毛和牛サーロインのグリル (+1,100円)
宮崎牛フィレのグリル (+4,400円)

Dessert
パティシエ特製デザート

Pain ou riz
パン または ライス

café ou thé
コーヒー または 紅茶



※写真はイメージ

— ムニュ ドール — Menu Doré

お一人様 8,800円

Amuse-bouche
シェフからご挨拶の一品

Entrée
本日の前菜

Soupe
本日のスープ

Poisson
本日のお魚料理
または

本日のオマール海老の料理 (+3,300円)

Viande
本日のお肉料理
または

宮崎牛フィレのグリル (+3,300円)
都萬牛サーロインのグリル (+3,300円)

Dessert
パティシエ特製デザート

Pain ou riz
パン または ライス

café ou thé
コーヒー または 紅茶



※写真はイメージ

— ムニュ ディアマン — Menu Diamant

お一人様 14,300円

Amuse-bouche
宮崎キャビア 1983

Entrée I
鴨肉のスマーク クルミの香るサラダ仕立て

Entrée II
本日の前菜 II

Soupe
本日のスープ

Poisson
オマール海老の料理

Granité
お口直しのグラニテ

Viande
本日のお肉料理

Dessert
パティシエ特製デザート

Pain ou riz
パン または ライス

café ou thé
コーヒー または 紅茶