

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 ペルレー — Menu Perlè

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)

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 ドールー — Menu Dorè

お一人様 7,700 円

Amuse-bouche
シェフからご挨拶の一品

Entrée
宮崎県産チキンのメダイヨン仕立て 金柑のソース

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
都萬牛のグリル (+3,300 円)
宮崎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 13,200 円

Amuse-bouche
宮崎キャビア 1983

Entrée I
本日の前菜 I

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