

指帆亭コース

¥5,000 【税込 ¥5,500】

Hors - d'oeuvre

厳選された本日の冷たい前菜～シェフスタイルで
～サービススタッフよりご説明をさせていただきます～

Soupe

本日のポタージュ
～サービススタッフよりご説明をさせていただきます～

Poisson

下記のお料理より一品お選びください

1,本日の鮮魚料理

～サービススタッフよりご説明をさせていただきます～

2,海の幸がたっぷり入った本日のブイヤベース マルセイユ風

+ ¥1,100(税込¥1,210)

3,長井の嘉山さんが獲ってきた赤座海老と鮮魚のポワレ 本日のスタイルで

+ ¥2,100(税込み¥2,310)

Viande

1,ローズマリーの香る栗豚ロースの低温調理

季節野菜と粒マスタードのクレメ添え

2,“特選“和牛サーロインの網焼き 三浦で育った本日の旬野菜を添えて

+ ¥2,100(税込¥2,310)

Dessert

季節の果実を使った本日のアントルメ

～サービススタッフよりご説明をさせていただきます～

Pain

本日の焼きたてのパン

食後のひと時に挽きたてコーヒー 又は 紅茶 又は 指帆亭オリジナルハーブティー

※仕入れ状況により内容を変更する場合がございます。