

DINNER MENU

2022.9.6-10.31

サステナブルコレクション リヨン～伊豆の薫り 自然の恵～

※当コース料理は、3日前17：00までのご予約制です。



松茸とズワイガニのロワイヤル
伊豆産柚子のアクセント

修善寺星谷きこの園のジャンボ椎茸 ウナギの洋風蒲焼

静岡県産イトヨリダイのマリネを霜降りで
キャビアオーベルジーヌを添えて

伊勢海老のカダイフ巻き 伊豆増島農園の茸
海老のクリームソース

リンゴのソルベ

神戸牛ロース肉と松茸の炙り ヴァイオレットマスタード

白いコーヒーと栗のミルフィーユ

パン・コーヒー
バタール・穀物パン

13,000円（税込14,300円）

税込価格に別途サービス料10%を申し受けます。
写真はイメージです。
仕入れ状況等により料理内容、提供期間が変更となる場合がございます。
当店で使用しているお米は国産です。
夕食1名様ご招待の対象コースです。（土曜日、9/18(日)、9/23(金・祝)、10/9(日)は対象外日。）

ラペール