

Lune

<アミューズ>

シェフのインスピレーションの一皿

<冷製オードブル>

マダチのポシェ ショーフロワ

<季節のスープ>

Champignons

<魚料理>

本日のお魚料理

<肉料理>

十勝ハーブ牛バラ肉のシチュー

<ライス or パン>

秋刀魚の炊き込みご飯とコンソメ

または 本日のパン

<デザート>

林檎のタタン風

<食後のお飲み物>

コーヒー または 紅茶

Lune

<Amuse>

A dish inspired by the chef

<Cold Appetizers>

Soft roe of Pacific cod pocher Chaud-froid

<Seasonal Soup>

Champignons

<Fish>

Today's fish dish

<Meat>

Tokachi-Herb brisket of beef stew

<Rice or Bread>

*Pacific saury seasoned rice with consommé
or Today's bread*

<Dessert>

Apple tarte tatin style

<Drink>

Coffee or Tea