

Appetizer

～冷前菜・サラダ～

前菜の3点盛り合わせ（下記の#1～#5からお選び下さい） <i>Assorted Of Three Appetizer</i>	1,890yen
#1 季節の鮮魚を使ったお魚料理 <i>Today's Fresh Fish Dish</i>	1,580yen
#2 パテ・ド・カンパーニュ 田舎風パテ <i>Pate De Campagna</i>	1,160yen
#3 タラバ蟹と旬野菜のタルト ゴルゴンゾーラのムース <i>Tart Style Of Alaskan King Crab And Seasonal Vegetable With Mousse Of Gorgonzola</i>	1,160yen
#4 イタリア パルマ産 生ハムとルーコラ <i>Assorted Prosciutto Ham With Rucola</i>	1,580yen
#5 タスマニアサーモンのマリネ 塩漬けのケッパーとドライトマトのヴィネグレット <i>From Tasmania Marinated Salmon With Vinaigrette Sauce Of Caper,Dry Tomato.</i>	1,260yen
<hr/>	
地鶏の生春巻き <i>Spring Rolls In Boiled Chicken</i>	1,580yen
ロシア産 “オショトラ” キャビアの盛合せ <i>Assorted Caviare From Russia</i>	12,600yen
彩り豊かな旬野菜ミスト 熱々バーニャカウダ バケット添え <i>Assorted Seasonal Vegetable With Bagna Cauda Sauce</i>	1,370yen
和牛のタタキ軽いサラダ仕立て <i>Tataki Style Japanese beef With Salad</i>	1,680yen
ロメインレタスのシーザーサラダ <i>Cesar's Salad</i>	1,370yen
季節の10種野菜のグリーンサラダ 青じそドレッシング <i>Seasonal Vegetable Salad With Japanese Dressing</i>	1,370yen