

# 8F個室レストラン 四季

2023年3月・4月メニュー

## ハーフコースメニュー

春の菜花の揚げ浸しとポークの煮凝り ジュレ添え

サーモンのブランド風オープン焼き

ミックスビーンズのポタージュ

鯖のロースト ピストゥーソース

又は

牛フィレ肉のポワレ 長芋とクレソンのソテーと共に

白ワインのリゾット 山菜のフリット添え

桜プレート

桜餅風アイス 桜シュークリーム 桜ジュレ

パン

¥6600(料理・席料・税込)

## フルコースメニュー

春の菜花の揚げ浸しとポークの煮凝り ジュレ添え

サーモンのブランド風オープン焼き

ミックスビーンズのポタージュ

鯖のロースト ピストゥーソース

牛フィレ肉のポワレ 長芋とクレソンのソテーと共に

白ワインのリゾット 山菜のフリット添え

桜プレート

桜餅風アイス 桜シュークリーム 桜ジュレ

パン

¥8800(料理・席料・税込)

※ご予約状況及び仕入れ状況に応じてメニュー内容が変更となる場合がございます。