



Summer French



CHEF'S RECOMMENDED COURSE



オマールエビとキャビアで楽しむサマーフレンチディナー

開催期間：2024/ 7/ 1 ~ 2024/ 9/ 1

8,800 円（会員価格 8,360 円）

赤パプリカのムース オマールエビとキャビア添え
契約農家などから届く野菜とガスパチョのソース

モロヘイヤとじゃがいもの冷製スープ
コンソメジュレと共に

三陸産白身魚とホタテ貝のポワレ
バジル香るコキアージュソース

国産牛のグリル ジューソース
グリーンペッパーとエシャロットのコンディメント添え

パン

福島県 桑折町『献上桃の郷』の桃をテリーヌ仕立てに
宮城県 富谷『EIGHT CROWNS』のハチミツとパッションフルーツの香るエスプーマ
ヨーグルトのアイス添えて

コーヒー または 紅茶

CHEF'S COURSE

オマールエビとキャビアで楽しむサマーフレンチディナー

開催期間：2024/7/1 ~ 2024/9/1

6,600 円
(会員価格6,270円)

赤パプリカのムース オマールエビとキャビア添え
契約農家などから届く野菜とガスパチョのソース

モロヘイヤとじゃがいもの冷製スープ
コンソメジュレと共に

A. 三陸産自身魚とホタテ貝のポワレ
バジル香るコキアージュソース

または

B. 岩手県産『岩中豚』のキャラメリゼ
にんにくとじゃがいものピューレと共に
みょうがのコンディメントを添えて

パン

ガトーフロマージュ
オレンジピールのクーリーとシャンティクリーム

コーヒー または 紅茶

CHEF'S PREMIUM COURSE

オマールエビとキャビアで楽しむサマーフレンチディナー

開催期間：2024/7/1 ~ 2024/9/1

11,000 円
(会員価格10,450円)

赤パプリカのムース オマールエビとキャビア添え
契約農家などから届く野菜とガスパチョのソース

モロヘイヤとじゃがいもの冷製スープ
コンソメジュレと共に

オマールエビと三陸産自身魚のポワレ
生姜香る白ワインソース

国産牛のグリル ジューソース
グリーンペッパーとエシャロットのコンディメント添え

パン

トロピカルフルーツのパルフェとマンゴーのムース
アプリコットのフロズンとハイビスカスソース

コーヒー または 紅茶