

7月1日(金)~7月31日(日)

【桃コース 2016 パート I】

フロマージュブラン

ビーツ ・ ウニ

イワシ

ホタテ貝 ・ ムール貝 ・ キュウリ

アワビ

ビゴール豚 ・ 万願寺とうがらし

アーモンド

焦がしバター

10,000円

コース料金には、別途 税・サービス料10%頂戴いたします。

8月1日(月)~9月4日(日)

【桃コース 2016 パート II】

メニュー内容ですが、まだ決まっていません。
パート I とは、違う内容で桃の産地も変わります。
詳細につきましては後日ご案内致します。

10,000円

※素材は予告なく変更になる場合もございます。
※桃コースのご予約は2日前までとなります。
※ テーブル皆様同じコースでのご用意となります。
※ 予約時苦手な食材・アレルギーをお伝えください。
(当日の変更は出来ませんのでご了承ください)