

Restaurant PRUNIER

8月 洋風懐石 Etoile Menu

- ・オマール海老と夏野菜のシャルロット仕立て
南瓜のムースと共に
- ・合鴨のスモークとツナの Pasta 冷製仕立て
- ・鱧の湯引き入りビーフコンソメスープ 茗荷の香り
- ・帆立貝とパーナ貝、夏野菜のフリッター
アイオリソース
- ・ソフトパン
- ・鱈のラタトウイユチーズ焼き クリームソース姿作り
- ・季節のサラダ
- ・特選牛フィレステーキ
ベーコン巻き マデラ酒とトリュフのソース
- ・巨峰ムースとアーモンドのフロランタンと
甘夏みかんのジュレ添え
- ・コーヒー/紅茶/エスプレッソ

¥ 5, 000 (税別)

他、洋風懐石 SOLEIL (¥3500)、
フルコース TRESOR (¥5000) もございます。