

Restaurant PRUNIER

10月 洋風懐石 Etoile Menu

・ズワイガニと南瓜のムース

2種のシャルロット仕立て 秋模様

・鶏肉とごぼうのガランティーヌ 赤ワインソース

・秋の旬の松茸と冬瓜 ビーフコンソメスープ

・帆立貝の味噌焼きと海老のパネソテー

トマトソース

・ソフトパン

・長崎県産真鯛の白ワイン蒸し 2色のソース

・季節のサラダ

・特選牛フィレステーキ

温野菜添え 北海道産レホールソース

・サツマイモのムース、モンブラン仕立てとシャーベット

焼き菓子、巨峰のジュレ添え

・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。