

November



前菜  
Entrée

昆布めした鮮魚のカルパッチョに  
柿のアクセントレモンドレッシング

Souppe

紅大根のポタージュ  
タラバ蟹と浅葱

メイン  
Plats

\*パスタ\*  
ラングスティーンと秋野菜のリングイネ

または

鳥取黒毛和牛トウガラシのソテー  
赤ワインソース

食後のお飲み物(コーヒーまたは紅茶)がついております。

¥2,500



Le Benaton

冷前菜  
Entrée froide

昆布めした鮮魚のカルパッチョに  
柿のアクセントレモンドレッシング

温前菜  
Entrée chaude

赤海老のカダイフ揚げ  
グリビッシュソースとサラダ仕立て

Souppe

紅大根のポタージュ  
タラバ蟹と浅葱

メイン  
Plats

\*パスタ\*  
ラングスティーンと秋野菜のリングイネ

または

鳥取黒毛和牛トウガラシのソテー  
赤ワインソース

アミューズブーシュ、食後のお飲み物(コーヒーまたは紅茶)  
プチフルーツがついております。

¥4,500

いずれも消費税8%を別途加算させていただきます。



シェフおまかせデザート(¥800)も  
コースとあわせてご注文いただけます。