

Spécialité du Chef Célestie 2018

シェフのおすすめは“まる鍋”!! スッポンフレンチとアルザスワインのお楽しみ♪

= le Vin =

スッポンになぜ
アルザスワインですか?

アルザス地方には
『ナチュラルであること』
をワイン作りのポリシーとする
生産者が多く、そんなワインが
しっかり下処理された
スッポンの繊細なお味を
引き立てます

スッポンのポトフ まる鍋風
スッポンのスペシャリテ

をお召し上がりのお客様には
三種類のアルザスグラスワイン
を3,300yenのセットで
お試しいただけます♪

スッポンのポトフ まる鍋風

食前のお楽しみ

まる鍋

スッポン
野菜

特製キリタンポ

お好みのデザート
珈琲・紅茶 プチフル

11,000yen

すっぽんスペシャリテ

食前のお楽しみ スッポンのロワイヤル

柳橋市場からの鮮魚のカルパチョ

スッポンのコンソメスープ

スッポンのリゾット

お好みのメイン肉料理

お好みのデザート
珈琲・紅茶 プチフル

11,000yen

コースはご予約制です(お一人様可)。別途税サ10%頂戴致します。