

Course 平成

平成12年10月にオープンしました
平成をなつかしみ、永年の人気メニューと新
メニューをおりまぜて、4月末までご用意致します

食前のお楽しみ

シェフお任せオードブル No1

シェフお任せオードブル No2

鮮魚のポワレ マリニエール風

お好みのメインディッシュ

牛・鴨・羊・オマール海老などよりお選び下さい

お好みのチーズ

デザート 珈琲・紅茶 プチフル

12,100yen

ワインや日本酒とのペアリング
3種 3,500yen 5種 5,800yen

お二人様以上からご予約をお願い致します。



Image Photo

Menu des Pâtes ～ムニユ パスタ

本日のオードブル

パスタを一品お選びください

〔 牛肉の赤ワイン煮 ポロネーゼ風
カルボナーラ アラメゾン
季節野菜のトマトソースパスタ 〕

パン 珈琲・紅茶

デザートは+600-800yenでの追加オーダーで承ります

2,300yen

Suppon Spécialité du Célestie

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

