

ヴィアンド コース  
**Viande**

～ステーキボリュームアップコース～

心躍るアミューズを1皿に思いを込めて

シェフ自慢の旬の一品(お楽しみください)

専売契約農家からの焼き野菜 3種

黒毛和牛A3～A4 サーロイン150g

or

最上級ブランド黒毛和牛A5 サーロイン150g(+4000)

お好みのお食事をお選び下さい

白米(国産ブランド米)と赤出汁

大葉とゴマ風味のガーリックライスと赤出汁(+500)

釜めし仕立ての旬の炊き込みご飯と赤出汁(+900)

めのビーフカレー(+900)

専属パティシエからのデザート

コーヒー 又は 紅茶

**10450** (税込み)

当店のお米はすべて山形県産つや姫を使用しております

オレイユ コース  
**Oreille**

～黒毛和牛と活鮑のコース～

心躍るアミューズを1皿に思いを込めて

シェフ自慢の旬の一品(お楽しみください)

活鮑のおどり焼き 肝パテのソース

専売契約農家からの焼き野菜 4種

黒毛和牛A3～A4 サーロイン100g 又は フィレ80g

最上級ブランド黒毛和牛A5 サーロイン100g(+2500) 又は フィレ80g(+2500)

お好みのお食事をお選び下さい

白米(国産ブランド米)と赤出汁

大葉とゴマ風味のガーリックライスと赤出汁(+500)

釜めし仕立ての旬の炊き込みご飯と赤出汁(+900)

めのビーフカレー(+900)

専属パティシエからのデザート

コーヒー 又は 紅茶

**16500** (税込み)

当店のお米はすべて山形県産つや姫を使用しております