

Summer Dinner Course



- Aperitif -

マンゴーのスパークリング

- Appetizer -

冷製前菜の盛り合わせ

- Hot Appetizer -

サザエの香草バター焼き
野菜のパウンドケーキ添え

- Soup -

ビシソワーズ
コンソメジュレを添えて

- Fish -

イサキのポワレ
ベルモットソース

- Meat -

国産牛ロース肉のロースト
2種のソース 季節野菜添え

- Dessert -

ピーチメルバ

- Drink -

コーヒーまたは紅茶

お一人様 **¥11,000** (税込)

コース予約受付時間 当日16:00まで承っております。

レストランSACHI 17:00~21:00 (L.O. 20:00)

※食材の仕入れ状況により、メニュー内容が変更となる場合がございます。

※ご予約状況により満席の場合がございます。