

-Dinner Course-

Sachi



※写真はイメージです

【Aperitif】

フルーツカクテル

【Amuse & Appetizer】

グリーンアスパラガスのフリット

空豆のパパロアと梅酒ジュレ

蛸烏賊塩麴漬け 桜海老のキッシュ

【Hot appetizer】

蛤のムニエル

【Soup】

新玉葱のポタージュスープ

【Poisson】

メバルのポワレ クレソンソース

又は

豊洲ブイヤベース

【Viande】

国産牛ロース肉のステーキ

ポルドレーズソース

【Dessert】

苺のミルフィーユ

あまおうのシャーベット

【Drink】

コーヒー又は紅茶

ラビスタ東京ベイ ロビー階 予約・お問い合わせ 内線 51番
予約受付 14:00～17:00ディナー 17:00～21:00 L.O20:00

※営業時間が変更になる場合がございます。

※仕入れ状況により一部内容が変更になる場合がございます。