

# -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。