

# Bistro de EVENTOS

## 1月特別コース

1月3日～1月31日

5,000yen(税別)

### ～MENU～

#### Amuse

自家製サーモンマリネの炙りとピクルス

#### Hors d'oeuvre

オマール海老のメダイヨン

トリュフ風味のポテトピューレ

#### Hors d'oeuvre

フォアグラのポワレ

吉山産パエリコのリゾット ポルト酒風味

#### Soup

本日のスープ

#### Poisson

真鯛のグリエ

小カブの含め煮と春菊風味

#### Viand

牛肉の軽いクリーム煮込みと

冬野菜のソテー

#### Desert

苺のミルフィーユ

#### Cafe

食材の仕入れにより  
メニューの変更もございます。  
予めご了承ください。