

SEASONAL COURSE

3,800

*パン1個 ¥220でご用意いたします。

Bread is available for ¥220 per piece.

*アレルギーをお持ちの方は、スタッフへお申しつけください。

Alert your server about allergies.

一口のアミューズ

Amuse-Bouche

Option +1,100

フォアグラのクリスピーサンド

Foie-Gras Crispy Sandwich

アボカドと甘えびのカクテル

レモン風味のアボカドピューレソース
ココナッツミルク

Fresh Avocado and Raw Shrimp Cocktail with
Coconut Milk, Avocado Puree Sauce Flavored Lemon

千葉県八街市から届いた
季節野菜の冷製ポトフ

トマトとビーツのジュレ仕立て

Cold Pot-au-feu Style of Seasonal Vegetables
From Chiba Prefecture

With Tomato and Beets Soup

Please select one dish.

ズワイガニを使った
フレンチトースト

カニ味噌と卵黄、
グラナパダーノチーズのソース

Snow Crab on Bread
with Crab Miso, Egg Yolk
and Grana Padano Creamy Sauce

和牛ローストビーフ
カフェ・ド・パリ

Roasted Wagyu Beef
with Café de Paris Butter

ワゴンからお選びいただく
デザートと焼き菓子

Selection of Desserts
from the Trolley

Prés
/ de
LAS

Prés de L'AS COURSE

5,300

*パン1個 ¥220でご用意いたします。

Bread is available for ¥220 per piece.

*アレルギーをお持ちの方は、スタッフへお申しつけください。

Alert your server about allergies.

一口のアミューズ

Amuse-Bouche

Option +1,100

フォアグラのクリスピーサンド

Foie-Gras Crispy Sandwich

アボカドと甘えびのカクテル

レモン風味のアボカドピューレソース
ココナッツミルク

Fresh Avocado and Raw Shrimp Cocktail with
Coconut Milk, Avocado Puree Sauce Flavored Lemon

千葉県八街市から届いた 季節野菜の冷製ポトフ

トマトとビーツのジュレ仕立て

Cold Pot-au-feu Style of Seasonal Vegetables
From Chiba Prefecture
With Tomato and Beets Soup

ズワイガニを使った フレンチトースト

カニ味噌と卵黄、
グラナパダーノチーズのソース

Snow Crab on Bread with Crab Miso,
Egg Yolk and Grana Padano Creamy Sauce

和牛ローストビーフ カフェ・ド・パリ

Roasted Wagyu Beef
with Café de Paris Butter

ワゴンからお選びいただく デザートと焼き菓子

Selection of Desserts
from the Trolley

広島県梶谷農園から届いた 季節のブレンドハーブティー

Original Blend Herb Tea
from Kajiya Farm

