

MAISON VERTE

DINNER COURSE

7800

Amuse-Bouche "The Ultimate Potato & Butter"

ひとくちのアミューズ “究極のジャガバター”

Foie-Gras Crispy Sandwich

フォアグラのクリスピーサンド

Peach & Tomato Gazpacho with Homemade Mozzarella

桃とトマトのガスパチョスープに浮かぶ自家製モッツァレラチーズ

Arugula & Summer Vegetable Croquant with Sea Urchin Sauce

ルッコラと夏野菜のサラダクロカン ウニソース

Pan-Seared Red Sea Bream with Crustacean Sauce

真鯛のポワレ ソースクリュスタッセ

Cacciatore Style Roasted Chicken

with Homemade Semi-Dried Tomatoes & Caper Berries

鶏のロースト

自家製セミドライトマトとケッパーベリーのカチャトーラ風

OPTION : Roasted Beef, Red Wine Sauce
国産牛のロースト 赤ワインソース (+1500)

Seasonal Fig Dessert

旬のイチジクを使ったデザート

Petits Fours

食後の焼き菓子

Original Fresh Herb Tea

オリジナルフレッシュハーブティー

Petit pain(bread) 220yen (tax included) for an additional charge.

Please contact the staff.

※パン1個 220円でご用意いたします。

ご希望の方はスタッフにお申し付けください。

Alert your server about allergies / Driving under the influence of alcohol is strictly prohibited

アレルギーをお持ちの方は、スタッフへお申し付けください
お車を運転される方の飲酒を固くお断りいたします