

# Thumbelina おやゆび姫コース

13,800yen (税・サ別)

## Menu -

帆立貝のグラチネアンディーブのアラクレームと  
ほうれん草クローリー

じゃが芋のヴルーテ  
野菜ロティとピスタチオの香り

真鯛の天火焼き蕪と大根のリゾット添え

柑橘とミントのお口直し

三重県産熊野地鶏の炭火焼き根菜と  
軽いフィユテ添え葱のコンソメ仕立て

苺とグリヨットチェリーのムースと  
マリアージュケーキ

コーヒー 又は 紅茶



# Snow White しらゆき姫コース

9,800yen (税・サ別)

## Menu -

蛤と白身魚のフラン野菜のプランター仕立て

鱈と青りんごのタルタル入り新玉葱のスープ

鱸の磯焼き 独活のプレゼと菜花  
椎茸と大蒜の香り

柑橘とミントのお口直し

仔牛肉のプレゼと里芋の燻製のプレス  
カスレと小野菜のロティー添え

苺とグリヨットチェリーのムースと  
マリアージュケーキ

コーヒー 又は 紅茶

