

Bois de Boulogne

秋の信州 伊那谷ディナーコース

秋色のケーキ・サレ

きのこ茸のポタージュ

括り縄猟の鹿肉ソーセージと風の谷の野菜

木曽駒ヶ岳の宮田村から届いた「いぶきサーモン」、パン粉とチーズで焼き上げて

信州蕎麦粉と林檎のクレープシュゼット

コーヒーまたは紅茶

10,000円（税込）

幻の壱岐牛ディナーコース

壱岐牛のにぎり

壱岐牛の低温調理 香草、ケッパー、鶉の卵

壱岐牛を12時間煮込んだ黄金色のスープ

壱岐牛のステーキ 赤ワイン、キュヴェ・ナガサキのソース

シャインマスカットとレアチーズムース

コーヒーまたは紅茶

15,000円（税込）

食材の入荷状況によりメニュー内容は変更になる場合がございます。

プリフィクスディナーコース

ハーブとオリーブオイルでマリネしたきのこたち

みやぎサーモンのミキュイ

または

バターナッツ南瓜と林檎のポタージュ

メインディッシュは別紙リストよりお選びいただけます。

茨城県産行方の黄福アイスクリーム

コーヒーまたは紅茶

メイン1品 8,000円（税込）

メイン2品 1,2000円（税込）

フルコース ROKUGAWA

日比谷松本楼総料理長「六川」が贈る、

松本楼のスペシャリテコース料理

20,000円（税込）

表示価格には10%の税金が含まれており、別途サービス料として10%頂戴致します

プリフィックスチョイスリスト

前菜、またはスープ

みやぎサーモンのミキューイ、またはバターナッツ南瓜と林檎のポタージュ

メインディッシュリスト

- a. 木曽駒ヶ岳の宮田村から届いた「いぶきサーモン」、パン粉とチーズで焼き上げて
- b. 天然真鯛とジャンボマッシュルームのソテー
- c. 伊那谷野菜たっぷりのペペロンチーノ
- d. 長崎県産壱岐牛のハンバーグ 松本楼伝統のデミグラスソース
- e. 岩手がものロースト ジンジャーソース (+880)
- f. 北海道産牛フィレ肉のステーキ 伊那谷野菜のグリルをそえて (+1,650)
- g. カオールワインで 6 時間煮込んだ壱岐牛のブレゼ (+880)
- h. オマール海老のポワレ アメリケーヌソース (+3,500)

※食材の入荷状況によりメニュー内容は変更になる場合がございます。

※表示価格には 10%の税金が含まれており、別途サービス料として 10%頂戴致します。