



Course Plan Menu

～コース料理プラン メニュー～

- ・ ノルウェーサーモンの柑橘マリネ
生姜のコンディメントとオレンジのムース
ペコリーノチーズのアクセント
- ・ 新たまねぎのポタージュ
クリスピーベーコンをうかべて
- ・ イトヨリ鯛のヴァプールと烏賊墨リゾットのクロケット
トマトのクーリと白ワインのソース
春のうるいのサラダをのせて
- ・ しつとりと焼き上げた牛ロース肉とジャガイモのピューレ
たまり醤油のソース 黒胡椒のフォーム
- ・ スtringスオリジナル お勧めデザート
- ・ 胚芽パン/コーヒー

※画像は全てイメージです

※仕入れ状況により一部メニューが変更になる可能性あり