



# E s s e n t i e l

## Menu le dîner

令和 2 年 8 月

メロン・ポルト

弓削・フロマージュフレ、白桃、塩とオリーブオイル

ソッカ、枝豆とローズマリー、鰯

玉蜀黍のベニエ、剣先烏賊、スパイスとすだち

スッポンの冷たいスープ

黒鮑の薄切り、肝のソース、伏見甘長唐辛子

仏産仔牛ヒレ肉、セージとレモンコンフィ

仏産フロマージュ 2 種

メロンクリームソーダ

小さなショコラ

コーヒー、紅茶、エスプレッソ、ハーブティー

\*ミルクティーは茶葉が合わないため、ご用意しておりません。ご了承下さい。