



濃厚でトロツとした白子のフリットとフワフワに仕上げたヤマトイモ



ジューシーで柔らかく焼き上げた仔羊。コク深い味噌を使ったソースで



滑らかな口当たりで香りのよい白レバームースと甘酸っぱい紅玉のテリーヌ

Menu

【オードブル】
紅玉のテリーヌと白レバーのムース

【温製オードブル】

鱈 白子のフリットとヤマトイモ

【魚料理】

平目のグリル
スープ・ド・ポワソン

【肉料理】

仔羊のポワレ
クルミ味噌とジュ

【デザート&コーヒー】

イチゴとバニラのムース

自家製パン

サルビア 1月のコース

■魚もしくは肉料理メインのコース ¥5,000

■フルコース【魚&肉料理】 ¥6,000

期間:1月 6日(土)~1月 31日(水)