

コース

-コンソメ-

六花特製 黒毛和牛
黄金コンソメジュレと雲丹

-ヒレ-

北海道産 黒毛和牛
知床牛ヒレ肉の牛刺しとカラスミ

-トウガラシ-

新潟県産 短角和牛
かずの牛のタルタル キャビア添え

-テール-

宮崎県産 黒毛和牛
有田牛尻尾の春巻き

-石窯焼き-

ラトリエ・デュ・パン の焼きたてパン

-石窯焼き-

本日の極み和牛石窯焼き
季節野菜の石窯焼き

-シャーベット-

ゲランドの塩ソルベ

-デザート-

パティスリー・ココアンジュ 特製デザート

8,000～ JPY

ご提案させて頂きます、本日の厳選和牛により
コース価格が変更になります

六
花

春

和牛タルタル溶岩石窯焼き

和牛タルタル溶岩石窯焼き

-スープ-

テールコンソメスープ

-石窯焼き-

ラトリエ・デュ・パン の焼きたてのパン

3,800～ JPY

デザート

-デザート-

パティスリー・ココアンジュ特製デザート

800～ JPY

※表示価格に消費税と10%のサービス料を頂戴いただきます