

カジュアルコースメニュー



Salada du jour
新鮮野菜のスティック&サラダ盛り合わせ トマト味噌ディップとドレッシング

Hors-d'oeuvre
蜂蜜風味のパテ・ド・カンパーニュ 自家製ピクルスを添えて

Soupe
本日の地元野菜のポタージュ

Plat
アマダイの松笠焼き 甘いシャンパンソース 柚子の香り
もしくは
柔らか牛タンの煮込み ブルゴーニュ風 ブルーベリーの香り

特製野菜雑炊

Buffet de dessert
デザートバイキング 8品+アイスクリーム
パン・コーヒー

※仕入れ状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。
※特定原材料7品目食物アレルギー（えび・かに・小麦・そば・卵・乳・落花生）のあるお客様はスタッフへ
お声掛けください。
※写真はイメージです。

January ~ March 2018
GRANDISH DINNER

アラカルトメニュー



～ワインや日本酒などのお酒に合わせて～
フロマーージュバリエ
5種類チーズの盛り合わせ
1,000円



オードブルバリエ
本日のオードブル4種盛り
1,000円



～ボリューム満点 人気のステーキ～
牛サーロインステーキ
地元野菜と特製ソースで
120gのサーロインに生姜とニンニク
たっぷりのジャンジャンブルソース
1,500円



～新鮮野菜を味わってください～
グランディッシュ風
新鮮野菜のバーニョカウダ
地元で育ったお野菜を
2種類のスペシャルソースで
1,000円

January ~ March 2018
GRANDISH DINNER