

# *Café de Paris*

---

Seasonal Dinner Party Course

暑気払い・同窓会 コース 貸切パーティープラン

# Dinner Party Course

ディナーパーティーコース

¥ 8,000

Mosaic of Donaldson trout and yellowtail

Donaldson trout yellowtail

サーモンと黒瀬ブリのモザイク

サーモントラウト 黒瀬ブリ

Mushroom cappuccino soup with truffle

truffle mushroom shiitake mushroom oyster mushroom

三種の茸のポタージュ カプチーノ仕立て トリュフ添え

トリュフ マッシュルーム 椎茸 平茸

Grilled lobster and scallops

lobster scallop sauce beurre blanc sauce americaine

オマール海老と帆立のグリエ

オマール海老 帆立貝柱 ブールブランソース アメリケーヌソース

Beef tongue stew

beef tongue red wine and demi-glace sauce fond de veau

タンシチュー

牛タン フランス産赤ワイン デミグラスソース フォン・ド・ヴォー

Chef's special gâteau chocolat

シェフおすすめのショコラ

Bread // Coffee or tea // all-you-can-drink

パン // コーヒー・紅茶 // 飲み放題

Menu may change depending on rare ingredients and market availability.

The prices are inclusive of taxes.

希少な食材を使用しているため、仕入れの状況によりメニューが変更になる場合がございます。

消費税は表示価格に含まれています。