

～シェフの故郷“奈良”に思いを馳せて～

夏の賞味会

2023年 7月6日(木)

一般料金 13,500円

会員料金 12,000円

〈受付〉17:30～ 〈お食事〉18:00～20:30

お料理 食前酒 グラスワイン ソフトドリンク お土産つき

Menu d'été 2023

フレンチレストラン
「ベッセ・ボワール」
洋食調理長
まさのり
勝平 匡紀

夏の宵

美食饗宴メニュー

～ ムニュー デテ ～

Amuse	古代チーズ蘇と奈良県産イチジクのコンフィチュール
Entrée	アマゴのコンフィと雲丹 三輪そうめんのジェノベーゼソースとともに
Soupe	冷製コンソメスープ キャビア添え
Poisson	ビワマスのポワレ トマト風味のブルブランソース
Granité	スイカのグラニテ
Viand	大和牛のロース肉グリエ 赤ワインソース
Pain	パンとバター
Dessert	葛餅とココナッツムースの洋風ぜんざい
Café ou thé	コーヒー 又は 紅茶

— 賞味会ならではの実演調理 —
デザート用の葛餅をシェフが
目の前で仕上げてお召上がり頂きます。

奈良県産無花果使用
イチジクのコンフィチュール



お土産

※表示料金には、いずれも消費税・サービス料(10%)が含まれます。

※画像はすべてイメージです。

※仕入れ状況により、メニュー内容を一部変更する場合がございます。