

シェフ佐々木 着任記念ディナー

2018年 5月21日(月)～6月1日(金)
17:00～21:00《L.O.20:30》



～MENU～

海の幸のカクテル 新玉葱のムースリーヌ
キャビア飾り グリーンペッパーソース

冷製コンソメとヴィシソワーズのエスプーマ
トマトセツシェのアクセント

オマール海老とお魚のオリーブオイル焼き
兵庫県産春キャベツのエチューベ添え 甲殻類のソース香草風味

国産牛フィレ肉の網焼き
泉州の水茄子添え 赤ワインソース

大阪産デラウェアとバニラアイスクリーム
チョコレートドーム仕立て 熱いチョコレートソースを注いで

コーヒー

パンとバター

¥5,400(税込)

- ・アレルギー物質につきましてご心配のお客様は係員にお申し付けください。
- ・料理方の変更をせずに原材料の産地や品種を変更する場合は、あらかじめ係員よりご案内いたします。

【ご予約・お問合せ】 住友クラブ 06-6443-1986