

## Degustation Menu

### 【 ドミナスコース 】 ¥4,500

- ★アミューズ 本日のアミューズ
- ★オードブル 10種の盛りだくさんオードブル サラダ仕立て
- ★ポワソン マグロとタラのスパゲティ モリユ茸のソース
- ★メイン …以下のいずれかよりお選びください
  - ・天然猪モモ肉のコンフィ
  - ・エゾ鹿シンタマ肉のステーキ
  - ・ドミナス名物 低温調理のハンバーグ
- ★♨の赤ワインカレー あめ色玉ねぎの赤ワインカレー
- ★デザート・コーヒー

### 【 グルメコース 】 ¥6,500

- ★アミューズ 本日のアミューズ
- ★冷製オードブル 富士山サーモンと5種のオードブル盛り合わせ
- ★ポワソン オマールのパートフィロ包みのロースト ビスクスープ
- ★肉料理 和牛コサンカクのステーキ ボルドレーズソース
- ★♨ あめ色玉ねぎの赤ワインカレー
- ★デザート・コーヒー

### 【 スペシャルコース 】 ¥12,000


- ★アミューズ キャビア・アミューズ
- ★冷製オードブル フォアグラアイスとオードブル盛り合わせ
- ★魚料理 オマールブルーの包み焼き オマールビスクのスープ
- ★肉料理 熊本産 A5 黒樺和牛のミスジ肉のステーキ 赤ワインソース
- ★♨ フレッシュ黒トリュフとフォアグラの赤ワインリゾット
- ★デザート・コーヒー

《 ご予約限定 》

【 活きオマールコース 】

¥10,000

※活きオマール海老を使用するため3日前までにご予約ください。  
2名様単位でのご予約をお願い致します。

- ★アミューズ            本日のアミューズ
- ★冷製オードブル    オードブル盛り合わせ
- ★自家製フォカッチャ・シューパン
- ★魚料理                活きオマール海老のポワレ  
                                 オマールビスクのスープ
- ★肉料理                ドミナスコースと同じメインディッシュをチョイスできます。
- ★                飴色たまねぎの赤ワインカレー  
                                 ※フレッシュトリュフとフォアグラの赤ワインリゾットに変更(+1500)
- ★デザート・コーヒー

- ・ワインの持ち込みについては1本につき3,000円(税別)頂戴いたします。  
1組につき2本までとさせていただきます。  
持ち込みワインにつきましてはご予約2週間前から当店のセラーにて保管致します。
- ・料理の追加や内容のグレードアップなど、ご予算に応じた対応も可能です。
- ・事前にお申し付けいただければ、ベストマリアージュのワインを最高の状態でご用意できます。
- ・お電話でのご相談も承っておりますので、お気軽にご相談ください。

※お支払い価格にはチャージ量500円と消費税8%が加算されます。