

期間限定!!

Chef Sasaki's Trial Dinner

1日限定
3組様

【シェフ 鶴鶴 (ササキ) の“お試しディナー”】

イリゼの新しいシェフ 鶴鶴のフルコースディナーをお試ください

期間

2021.6.3(木)~7.26(月)までのディナータイム

◆フルコースディナー + グラスシャンパンもしくはワンドリンク付き

小前菜

シェフ 鶴鶴よりささやかなプレゼント+グラスシャンパン

前菜

半白胡瓜 / 鱧 / 赤紫蘇

スープ

大和大鉄砲豆乳 / キヌア / 陸蓮根

魚料理

大阪木津市場より本日のお魚料理

肉料理

黒毛和牛ランプ肉のロースト / フォアグラ / 奈良野菜

デザート

本日のデザート、プティフル、カフェ

9,800yen (お一人様)

【メインディッシュの黒毛和牛ランプ肉をグレードアップできます】※2名様以上

- ◆ 黒毛和牛フィレ +3,000円 / お一人様
- ◆ 黒毛和牛ロース +2,000円 / お一人様
- ◆ 鴨胸肉のロースト +1,500円 / お一人様

【エクストラアイテム】

◆ エシレ・バター / +¥1,000 (2~3名様程度)

フランス中西部エシレ村で造られる豊潤な香りとクリーミーな味味の発酵バター

◆ イタリア産キャヴィア / 6g : +¥1,000 (お一人様)

アペリティブがよりすばらしくなります

◆ スライス・トリュフ / +¥1,500 (お一人様)

その場でスライス!メインディッシュをより香り高い一品に仕上げます

※ 仕入れ等の都合により、メニュー内容を変更する場合があります。食材にアレルギーをお持ちの方は係員にお言いつけください。

※ 表記価格には税金・サービス料が含まれています