

## コース料理のご案内

季節の食材を使用し丁寧に下ごしらえしお作りするコース料理です  
ゆっくりとお食事を楽しみたい方におすすめです  
誕生日や記念日などの大切な日や慶事、法事にもぜひご利用ください

コース A 12,100 円(税込) 全 8 品    コース B 8,800 円(税込) 全 8 品    コース C 5,500 円(税込) 全 6 品

活オマール海老や特選和牛など高級食材を  
使用したとても贅沢なフルコースです

一番人気のスタンダードなフルコース  
記念日におすすめです

定番ビストロ料理をコース仕立てにして  
ご提供いたします

### Menu (一例)

アミューズ  
ノルウェーサーモンのディルマリネ  
キッシュロレーヌ  
オマール海老のポワレ  
特選和牛のロースト  
自家製本日のデザート  
自家製パン  
食後のお飲み物

4 日前までのご予約制です

### Menu (一例)

アミューズ  
ノルウェーサーモンのマリネ  
キッシュロレーヌ  
鮮魚のポワレ  
仔羊背肉のクレピネット  
自家製本日のデザート  
自家製パン  
食後のお飲み物

前日までのご予約制です

### Menu (一例)

前菜盛り合わせ  
ムール貝のマリニエール  
牛肉の赤ワイン煮込み  
クレームブリュレ ソルベ添え  
自家製パン  
食後のお飲み物

当日午後 2 時までのご予約制です

天候や仕入れ状況によりメニューを変更する場合がございますのでご了承ください

 La Cuisine Française  
*Bistrot Huit*  
ESTABLISHED 1982