

舞鶴の旬を味わう 季節のフレンチディナー
季節を感じるフレンチコース

アミューズ

シェフからの一皿

オードブル

舞鶴の海、山からの恵み

スープ

地場野菜のポタージュ

魚料理

舞鶴港より届いた鮮魚 シェフおすすめの調理法で

肉料理

国産牛と季節のガロニチュール

デザート

シェフ特製デザート

コーヒー or 紅茶

ブレッド 2種

11,000円 (税込)