

# Vaas FRENCH RESTAURANT



## Course Lumière

アミューズ ブーシュ  
Amuse bouche

三陸産帆立貝のポワレ、シャンピニオンソース  
Poiret of scallops Champignon sauce

フォアグラのフランと黒トリュフ  
Franc of Foie gras Black truffle

本日の魚料理  
Today's fish dish

国産牛フィレのポワレ 赤ワインソース  
Poiret of a filet of domestic beef, Red wine sauce

デザート  
Dessert

珈琲 又は ハーブティー 小菓子  
Coffee or herbal tea

¥12,000

All prices are subject to tax and 10% service charge. Please check at the table. For inquiries about rice-based foods, kindly ask our staff.  
上記金額に別途、消費税、サービス料10%を頂戴します。お会計はテーブルでお願いいたします。米飯類・米加工品の生産情報については、スタッフにお尋ねください。  
仕入の都合により、メニューが変更となる場合がございます。予めご了承くださいませ。