

< ヘルシー&ビューティー“ベトナムミーズフレンチフェア” 概要 >

期間:2008年9月1日(月)~10月13日(月)

場 所:3階 エイジアンテーブル

時 間:ディナータイムのみ 平日/17:30-22:00 (L.O) 土日/17:00-22:00 (L.O)

ご予約:03 5404 7896(エイジアンテーブル直通)

*ディナーコース「ヘルシー&ビューティー“ベトナムミーズフレンチ”」 ¥5,775

(コース料理は 21:30 ラストオーダーとさせていただきます。)

<前菜>

4種盛り合わせ

サーモンのタルタル生春巻き ライスブレッドのガーリックトースト添え
青パパイヤのサラダ 海老とグレープフルーツのニョクナムドレッシング
本日の鮮魚のマリネ ライチとコリアンダーのソース
蟹の春巻きの替り揚げ

<魚>

本日の鮮魚 お好みのスタイルで

鮮魚の蒸し物、鮮魚の揚げ物、鮮魚の焼き物

<肉>

フランス産 鴨股肉のグリル オレンジソース

<米麺の汁そば>

蒸し鳥とたっぷり野菜のフォー または 豚トロのグリル カレー風味ライスヌードル

<デザート>

マンゴームースとフレッシュフルーツ ココナッツシャーベット添え

<お茶>

アジアンティー、コーヒーまたは紅茶



マンゴームースとフレッシュフルーツ
ココナッツシャーベット添え

*アラカルトメニュー

前菜、メイン、麺&ご飯、デザート 各種

<アラカルトメニューの一例>

* 色々な生春巻き	¥1,733
* コラーゲンたっぷりの鶏もつのグリルと青パパイヤのサラダ	¥1,733
* 国産牛バラ肉のベトナム風ビーフシチュー ライスブレッド添え	¥2,541
* 富士高原地鶏の炊き込みご飯	¥1,155

* 料金はすべて税金・サービス料を含みます。