

UG Business Club

Menu

温度玉子の黒トリュフピューレがけ

オマール海老のヴァブール アメリケーヌソース

鴨の胸肉と鴨のフォワグラのライトスモーク

舌平目のブレゼ アルベールソース

仔羊のパイ包焼きマリアカラス風

デザート

コーヒーまたは紅茶

料理ごとに最適なワインをペアリングします🍷