

Autumn

MON~SUN 火曜定休 18:00~22:30 L.O.21:30

Chef's Dinner

秋の味覚 ディナー

9/1・11/17
SUN SUN

Amuse アミューズ

本日のお出迎え

Antipasto アンティパスト

湯葉で巻いた秋刀魚と秋茄子のテリーヌ
根菜のグレック 柿のチャツネとトリュフ風味のソース

Primo Piatto プリモ

木こり風きのこの濃厚クリームポタージュ
ポテトのニョッキ添え トリュフ香るカプチーノ仕立て

Pesce ペッシェ

秋サーモンと薩摩芋のムース 茸のクルート焼き
ハーブと菊のサラダ添え フェンネル香る軽いアメリカヌソースで

Carne カルネ

国産牛フィレ肉とフランス産フォアグラのロッシーニ
アルタビスタスタイル
トリュフ香るジャガイモのプリニと赤ワインで煮込んだ林檎のコンポート添え

Dolce ドルチェ

イタリア産のモンブランと自家製スイートポテト
キャラメルアイスのドルチェミスト

本日のプレット、コーヒー または 狭山紅茶

お一人様 ¥7,150
サービス料・税金込み



湯葉で巻いた秋刀魚と秋茄子のテリーヌ
根菜のグレック 柿のチャツネとトリュフ風味のソース



国産牛フィレ肉とフランス産フォアグラのロッシーニ アルタビスタスタイル
トリュフ香るジャガイモのプリニと赤ワインで煮込んだ林檎のコンポート添え



イタリア産のモンブランと自家製スイートポテト
キャラメルアイスのドルチェミスト



レストラン&ウェディング

アルタビスタガーデン

〒331-0046 埼玉県さいたま市西区宮前町1992-2

レストランご予約

Tel.048-620-1001