

# THE MOMENT

開業1周年記念感謝コース

## Dîner de Homard

開業1周年の感謝を込めて、オマール海老を贅沢に使用した特別ディナーをご用意いたしました濃厚な旨味と甘みを持ち合わせる“海の宝石”をシェフの手により極上のコースに仕立てました

イベント期間

9/1~30

¥10,000

(サービス料・消費税込)

### おすすめコース



### ペアリングワイン付きコース

お料理に合わせてソムリエがワインを  
チョイスしたワインのペアリング付のコースです

¥16,000

(サービス料・消費税込)

### ～ MENU ～

AMUSE

シャインマスカットとハモンセラーノ

HORS D'OEUVRE

オマール海老の冷製パリソワール

DEUXIÈME

焼き茄子とフォアグラのココット

TROISIÈME

オマール海老のラヴィオリ アメリケーヌ

VIANDE

黒毛和牛のグリエ 自家製の塩レモンマスタード

POISSON

オマール海老フライと辛子蓮根タルタル

DESSERT

秋の"THE MOMENT"パフェ

PAIN TISANE

パン ハーブティー

※仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます

RESTAURANT

THE MOMENT

ご予約・お問合せ  
TEL:096-241-9827

熊本市中央区桜町3-20 サクラマチクマモト  
KOKO HOTEL Premier 熊本内14F  
営業時間 12:00-15:00 (14時最終入店)  
18:00-22:00 (20時最終予約)



@MOMENT1636