

343

en.terrible

■ さしみ night ■

築地の移転を惜しんで始めたこの企画も第4弾
豊洲に市場が移ってから最初の343ナイト
銀座の馴染みのお鮨屋さんの主人に同行して培った目利きで
フレンチの技法でフレンチのソースで
アンテリブルならではの調理法で
素材を生かし美味しさを掛け合わせた旬の魚介だけで作る
一夜限りのコース仕立てを
アンテリブルの大人の食卓でご堪能ください

— 開催情報 —

2019年7月20日（土）・27日（土）

2週連続での開催

18時または19時のスタートで受け付けております
en.terrible(アンテリブル)

104-0061 中央区銀座7-16-21雲ビル 1F

Tel.03 3544 5205

■ MENU

- ・三原橋ATSUHIKOコース ¥10,343 **イーオサシミ** (税抜き)
〈アミューズ・冷菜・冷菜・温菜・主菜・デザート of 6皿〉
食前酒グラスシャンパン付き

*アルコール苦手なお客様はご予約時にお知らせくださいませ

Chef 萩原敦彦
Sommelier 佐藤雅之