



※写真はイメージです

Menu AUGUSTA お一人様 7,865円 (税サ込)

期間 / 4月1日~6月30日

- 【アミューズ】 おつきだし3種取り合わせ  
Assortment of 3 types
- 【前菜】 キャビアを添えたアボカドとサーモンのマリネ  
オリジナルスパイシーソースと西洋わさびのクリームを添えて  
Avocado and salmon marine with caviar Original spicy sauce with Horseradish cream
- 【パスタ/スープ】 以下から1点お選びください
- ・オマール海老のミーゴレン  
Lobster and handmade pasta Mie-Goreng
  - ・今日お薦めのポタージュスープ  
Soup of the day
- 【魚料理】 以下から1点お選びください
- ・ハーブとEXオイルを香らせた鯖の豆鼓ソース蒸し  
Steamed Spanish mackerel with bean sauce scented with herbs and EX oil
  - ・シェフのお薦め料理  
Chef's recommended dishes
- 【肉料理】 国産牛フィレ肉の網焼き アサツキ入り茂呂味噌ポン酢  
Grilled domestic Beef fillet, Chive and MOROMISO ponzu
- 【メのヒトサラ】 名古屋コーチンのコンソメと西尾茶の海老入りスープ茶漬け  
Nagoya Cochin consommé and NISHIO tea with shrimp soup CHAZUKE
- 【デザート】 季節のフルーツパフェ  
Seasonal fruits parfait
- 【アフター】 コーヒー Coffee  
パン Bread

入荷状況につき、食材が変更になる場合がございます ご了承ください

予約する



※写真はイメージです

Menu AUGUSTA お一人様 7,865円 (税込)

期間 / 7月1日~9月30日 (7月20日~7月31日除く)

- 【アミューズ】 おつきだし3種取り合わせ  
Assortment of 3 types
- 【前菜】 プレッセしたサーモンマリネと夏野菜 スイートチリマヨネーズ  
Pressed salmon marinated and summer vegetables with sweet chili mayonnaise
- 【パスタ/スープ】 以下から1点お選びください
- ・炙り鱧と完熟トマトの冷製カペリーニ  
Roasted conger and cold capellini of ripe tomatoes
  - ・黒七味を香らせた 和牛肉のボロネーゼ風タリオリーニ  
Japanese beef Bolognese noodle kneaded with black shichimi
  - ・今日お薦めのポタージュスープ  
Soup of the day
- 【魚料理】 以下から1点お選びください
- ・真鯛の紹興酒 低温蒸し 豆鼓と生姜香る EX オイル  
Shaoxing wine of red sea bream low temperature steamed Beans sauce and ginger scented EX oil
  - ・シェフのお薦め料理  
Chef's recommended dishes
- 【肉料理】 以下から1点お選びください
- ・国産牛フィレ肉の網焼きと旬のお野菜 XO 醬ソース  
Grilled domestic Beef fillet and vegetables, XO sauce
  - ・近江鴨ロースト旬のお野菜 ガーリック SOY ソース  
Roast OHMI duck and vegetables garlic soy sauce
- 【メのヒトサラ】 名古屋コーチンのコンソメと西尾茶の海老入りスープ茶漬け  
Nagoya Cochin consommé and NISHIO tea with shrimp soup CHAZUKE
- 【デザート】 季節のフルーツパフェ  
Seasonal fruits parfait
- コーヒー Coffee  
パン Bread

入荷状況につき、食材が変更になる場合がございます ご了承ください

予約する