



Menu Ciel blue お一人様 9,680円 (税サ込)

期間 / 7月1日~9月30日 (7/15・16・17 および 7/22・23・24を除く)

- 【 Amuse-bouche 】 ご挨拶の一皿  
*Un plat de salutations*
- 【 Premier 】 鱈の瞬間マリネ 夏野菜のプランター  
*Marine de Chinchard Légume de été a la planteur*
- 【 Deuxième 】 岡山県産森林鶏と三蔵マッシュルームの低温調理 シュープレームソース  
*Poulet de [SHINRINTORI] et champignon de [MITSUKURA] a la Sous Vide*
- 【 Pasta 】 下津井真蛸と自家製焼きニョッキ  
*Poulpe de [SHIMOTSUI] et Gnocchi a la maison*
- 【 Poisson 】 瀬戸内旬魚のボワレ 桃太郎トマトのピペラード バルサミコソース  
*Poisson de saison [SETOUCHI] avec Piperade [TOMATE de MOMOTAROU]  
Sauce Balsamique*
- 【 Viande 】 鴨胸肉のロティとそのジュ  
*Roti de canard ce jus*
- 【 Dessert 】 契約農家今井さんの桃と紫蘇のコンポート  
ライチのグラニテと紫蘇のソルベのマリアージュ  
*Compote de Pêche et Shiso Mariage de granite de litchi et sorbe de Shiso*
- 【 Petits fours 】 小菓子
- 【 Pain & Cafe 】 パン コーヒー

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