Menu Ciel blue

シエル ブルー

お一人様 9,680 円（税サ込）

ご提供期間／～2024.3.31

【 アミューズ 】
蛍烏賊のフリット

【 季節の一品 】
菜の花のエスプーマと新玉ねぎのムース
コンソメジュレとキャビアをアクセントに

【 旬魚の前菜 】
昆布締めにした瀬戸内真鯛のお刺身仕立て 春野菜を添えて

【 パスタ 】
桜海老を添えたボンゴレロッソスパゲッティーニ

【 旬 魚 】
本日届けられた鮮魚をシェフお勧めの調理法で！

【 メインディッシュ 】
仔牛ロース肉のタリアータ
粒マスタードのソース 大葉をアクセントに
または
黒毛和牛肉 A4 ロースト（+¥2,000）
または
オマール海老のソテー アメリケーヌソース（+¥2,000）

【 本日のデザート 】
春の柑橘類のパウンドケーキ仕立て
チョコレートアイスクリーム添え

お茶菓子

自家製パン／コーヒー

※食材の入荷状況により、メニュー内容が変更となる場合がございます

予約する

Menu Soleil

ソレイユ

お一人様 12,100 円（税サ込）

ご提供期間／～2024.3.31

【 アミューズ 】
蛍烏賊のフリット

【 季節の一品 】
菜の花のエスプーマと新玉ねぎのムース
コンソメジュレとキャビアをアクセントに

【 旬魚の前菜 】
昆布締めにした瀬戸内真鯛のお刺身仕立て 春野菜を添えて

【 地元のお野菜 】
小鹿ロース肉のローストと筍

【 パスタ 】
桜海老を添えたボンゴレロッソスパゲッティーニ

【 旬 魚 】
本日届けられた鮮魚をシェフお勧めの調理法で！

【 メインディッシュ 】
厳選国産牛肉のタリアータ　赤ワインソース
または
オマール海老のソテー　アメリケーヌソース（+¥2,000）
または
厳選黒毛和牛肉 A4 フィレ肉（+¥3,000）

【 本日のデザート 】
春の柑橘類のパウンドケーキ仕立て
チョコレートアイスクリーム添え

お茶菓子

自家製パン／コーヒー

※食材の入荷状況により、メニュー内容が変更となる場合がございます

予約する

Menu la passion

ラ パッション

お一人様 14,520 円（税サ込）

ご提供期間／～2024.3.31

【 アミューズ 】
蛍烏賊のフリット

【 季節の一品 】
菜の花のエスプーマと新玉ねぎのムース
コンソメジュレとキャビアをアクセントに

【 旬魚の前菜 】
昆布締めにした瀬戸内真鯛のお刺身仕立て 春野菜を添えて

【 地元のお野菜 】
新じゃが芋のニョッキと鮑

【 温前菜 】
仔鹿ロース肉ローストと筍

【 パスタ 】
桜海老を添えたボンゴレロッソスパゲッティーニ

【 旬 魚 】
本日届けられた鮮魚をシェフお勧めの調理法で！

【 メインディッシュ 】
厳選黒毛和牛 A4 ランク肉のローストと旬のお野菜
豊潤な蒜山赤ワインソース

または

オマール海老のソテー　アメリケーヌソース（+¥1,000）
または

黒毛和牛 A4 フィレ肉（+¥2,000）

【 本日のデザート 】
春の柑橘類のパウンドケーキ仕立て
チョコレートアイスクリーム添え

お茶菓子

自家製パン／コーヒー

※食材の入荷状況により、メニュー内容が変更となる場合がございます

予約する