

Menu Ciel blue

シエルブルー

お一人様 6,050円 (税サ込)

ご提供期間 / 2025.3.2.sun ~ 5.6.tue

【アミューズ】

ご挨拶の一皿

【旬魚の前菜】

蛍烏賊のマリネと春野菜のサラダ仕立て
ポッターガパウダーとともに

【パスタ】

桜海老とボンゴレロツソのスパゲッティーニ

【メインディッシュ】

～下記より1品お選びください～

*本日 届けられた鮮魚をシェフお勧めの調理法で!

*ニュージーランド産仔羊のロースト タブナードソース

*カナダ産オマール海老のソテー アメリケーヌソース (+¥2,420)

*厳選黒毛和牛のロースト 芳醇な赤ワインソースとともに (+¥3,025)

【デザート】

柑橘類のムースに白ワインジュレを纏わせて
ミルクアイスとともに

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 Ciel blue

シエルブルー

お一人様 6,050円 (税サ込)

ご提供期間 / 2025.5.8.thu ~ 6.29.sun

【アミューズ】

本日のお楽しみ

【旬魚の前菜】

初鯉の炙り 香味野菜の香り

【パスタ】

太刀魚と季節野菜のスパゲッティーニ
ポツタルガパウダーをアクセントに

【メインディッシュ】

～下記より1品お選びください～

*本日 届けられた鮮魚をシェフお勧めの調理法で!

*黒豚ロース肉のグリリア 岡山県産鐵次郎香るグレイビーソースとともに

*カナダ産オマール海老のソテー アメリケーヌソース (+¥2,420)

*厳選黒毛和牛のロースト 芳醇な赤ワインソースとともに (+¥3,025)

【デザート】

季節のフルーツとクレームダンジュ
京都宇治抹茶のアイスクリームを添えて

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 9,680円 (税込)

ご提供期間 / 2025.3.2.sun ~ 5.6.tue

【アミューズ】

ご挨拶の一皿

【季節の一品】

菜の花の淡雪を浮かべた新玉葱のムース キャビアとともに

【旬魚の前菜】

昆布締めにした瀬戸内真鯛のカルパッチョと春野菜のサラダ仕立て

【パスタ】

桜海老とボンゴレロツソのスパゲッティーニ

【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】

～下記より1品お選びください～

*厳選国産牛肉のロースト 赤ワインソースとともに

*カナダ産オマール海老のソテー アメリケースソース (+¥1,815)

*厳選黒毛和牛フィレ肉のステーキ

トリュフ香るペリゲーソース (+¥3,025)

【デザート】

柑橘類のムースに白ワインジュレを纏わせて

ミルクアイスとともに

プティフル

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 9,680円 (税サ込)

ご提供期間 / 2025.5.8.thu ~ 6.29.sun

【アミューズ】

本日のお楽しみ

【季節の一品】

ホワイトアスパラガスのブランマンジェ コンソメジュレとキャビアをアクセントに

【旬魚の前菜】

初鱈の炙りと香味野菜の香り アイオリソースをアクセントに

【パスタ】

太刀魚と季節野菜のスパゲッティーニ ボツタルガパウダーをちりばめて

【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】

～下記より1品お選びください～

*厳選国産牛肉のロースト 赤ワインソースとともに

*カナダ産オマール海老のソテー アメリケースソース (+¥1,815)

*厳選黒毛和牛フィレ肉のステーキ

トリュフ香るペリゲーソース (+¥3,025)

【デザート】

季節のフルーツとクレームダンジュ

京都宇治抹茶のアイスクリームを添えて

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 / 2025.3.2.sun ~ 5.6.tue

【アミューズ】

ご挨拶の一皿

【季節の一品】

菜の花の淡雪を浮かべた新玉葱のムース キャビアとともに

【旬魚の前菜】

炙り金目鯛のカルパッチョと春野菜のサラダ仕立て

【フォアグラ】

フォアグラのテリーヌ 八丁味噌をアクセントに

【パスタ】

桜海老とボンゴレロツソのスパゲッティーニ

【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】

～下記より1品お選びください～

*厳選黒毛和牛 A4 ランク肉のロースト 赤ワインソース

*カナダ産オマール海老のソテー アメリケースソース (+¥1,815)

*厳選黒毛和牛フィレ肉のステーキ
トリュフ香るペリゲーソース (+¥3,025)

【デザート】

柑橘類のムースに白ワインジュレを纏わせて
ミルクアイスとともに

プティフル

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 / 2025.5.8.thu ~ 6.29.sun

【アミューズ】

本日の愉しみ

【季節の一品】

ホワイトアスパラガスのブランマンジェと毛蟹 コンソメジュレとキャビアをアクセントに

【季節の一品】

車海老を添えた冷製カッパリーニ ボツタルガパウダーをちりばめて

【旬魚の前菜】

初鰹の炙りと香味野菜の香り アイオリソースをアクセントに

【温菜】

柔らかくヴァプールした鮑のソテーを添えた 鮑肝のクリームリゾット

【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】

～下記より1品お選びください～

*厳選黒毛和牛肉のローストと旬のお野菜 豊潤な赤ワインソースとともに

*カナダ産オマール海老のソテー アメリケーヌソース (+¥1,815)

*厳選黒毛和牛フィレ肉のステーキ
トリュフ香るベリゲーソース (+¥2,420)

【デザート】

季節のフルーツとクレームダンジュ
京都宇治抹茶のアイスクリームを添えて

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