

# Menu Ciel blue

シエルブルー

お一人様 6,050円 (税サ込)

ご提供期間 / 2024.5.1.web ~ 6.30.sun

## 【アミューズ】

本日のお愉しみ

## 【旬魚の前菜】

初鱈の炙り 香味野菜の香り

## 【パスタ】

アオリイカと春キャベツのスパゲッティーニ  
ポツルガパウダーをアクセントに

## 【メインディッシュ】

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

または

本日届けられた鮮魚をシェフお勧めの調理法で！

または

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 (+¥2,000)

または

カナダ産オマール海老のソテー アメリケーヌソースとともに (+¥2,000)

## 【本日のデザート】

アメリカンチェリー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

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 / 2024.5.1.web ~ 6.30.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】

初鰹の炙り 香味野菜の香り

## 【パスタ】

アオリイカと春キャベツのスパゲッティーニ  
ポ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】

厳選国産牛肉のロースト 芳醇な赤ワインソースとともに  
または

カナダ産オマール海老のソテー アメリケーヌソースとともに (+¥1,500)

または

厳選黒毛和牛フィレ肉のステーキ  
芳醇なトリュフ香るベリゲーソースとともに (+¥2,500)

## 【本日のデザート】

アメリカンチェリー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 (税込)

ご提供期間 / 2024.5.1.web ~ 6.30.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】

縞海老を添えた冷製カッペリーニ ボツタルガパウダーをちりばめて

## 【フォアグラ】

フォワグラのテリーヌとブリオッシュ  
日向夏のコンフィチュール

## 【旬魚の前菜】

初鰹の炙り 香味野菜の香り

## 【温前菜】

柔らかくヴァブールした鮎と新じゃが芋のニョッキ  
肝のクリームソース

## 【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

または

カナダ産オマール海老のソテー アメリケーヌソースとともに (+¥1,500)

または

厳選黒毛和牛フィレ肉のステーキ  
芳醇なトリュフ香るベリゲーソースとともに (+¥2,000)

## 【本日のデザート】

メロンソーダ

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