

# 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 ~ 4.30.wed

## 【アミューズ】

ご挨拶の一皿

## 【旬魚の前菜】

螢鳥賊のマリネと春野菜のサラダ仕立て  
ポッタルガパウダーとともに

## 【パスタ】

桜海老とボンゴレロッ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 Soleil

ソレイユ

お一人様 9,680 円 (税込)

ご提供期間 / 2025.3.2.sun ~ 4.30.wed

## 【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】

桜海老とボンゴレッ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

トリュフ香るペリグーソース (+¥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

プティフール

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／2025.3.2.sun～4.30.wed

## 【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】

炙り金目鯛のカルバ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ッ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

トリュフ香るペリグーソース (+¥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

ブティフール

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