

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】

初鯉の炙り 香味野菜の香り

【パスタ】

ヤ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】

苺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】

ヤリイカと春キャベツのスパゲッティニ
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】

苺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鮰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