

Menu Ciel blue

シエルブルー

お一人様 6,050円 (税サ込)

ご提供期間 / 2024.7.3.web ~ 9.1.sun

【アミューズ】

本日のお愉しみ

【旬魚の前菜】

鱧の炙り 梅肉をアクセントに

【パスタ】

和牛ポロネーゼと夏大根のスパゲッティーニ
バルメジャーノチーズの香り

【メインディッシュ】

鴨肉のロースト オレンジのピガラードソース

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 アメリケースソースとともに (+¥2,000)

【本日のデザート】

岡山県産桃のコンポート

バニラアイスクリームとともに

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 / 2024.9.4.web ~ 10.27.sun

【アミューズ】

本日のお愉しみ

【旬魚の前菜】

カンパチの軽いマリネ 季節野菜のサラダ仕立て

【パスタ】

蛸のラグートマトソースのスパゲッティーニ

【メインディッシュ】

塩漬け豚ばら肉のポトフ仕立て

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】

葡萄と新生姜のブランマンジェ

紅茶のアイスクリームとともに

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 (税サ込)

ご提供期間 / 2024.7.3.web ~ 9.1.sun

【アミューズ】

本日のお楽しみ

【季節の一品】

玉蜀黍のブランマンジェ
コンソメジュレとキャビアをアクセントに

【旬魚の前菜】

鱧の炙り 梅肉をアクセントに

【パスタ】

和牛ボロネーゼと夏大根のタリアテッレ
パルメジャーノチーズの香り

【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】

岡山県産桃のコンポート
バニラアイスクリームとともに

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 / 2024.9.4.web ~ 10.27.sun

【アミューズ】

本日のお楽しみ

【季節の一品】

バターナッツ南瓜のブリュレ

【旬魚の前菜】

カンパチの軽いマリネ 季節野菜のサラダ

【パスタ】

鱧と九条葱のスパゲッティニ
ポツルガパウダーとともに

【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】

葡萄と新生姜のブランマンジェ
紅茶のアイスクリームとともに

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 la passion

ラ パッション

お一人様 14,520円 (税サ込)

ご提供期間 / 2024.7.3.web ~ 9.1.sun

【アミューズ】

じゃが芋のパンケーキ キャビアとともに

【季節の一品】

玉蜀黍のブランマンジェとコンソメジュレ
毛蟹をアクセントに

【季節の一品】

下津井真蛸の冷製カッペリーニ ボツタルガパウダーをちりばめて

【旬魚の前菜】

縞鯨の軽いマリネ 香味野菜の香り

【フォアグラ】

鱧を纏ったフォアグラのカダイフ包み
ポルトソース

【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 アメリケースソースとともに (+¥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ペリゲーソースとともに (+¥2,000)

【本日のデザート】

岡山県産桃のコンポート
バニラアイスクリームとともに

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 la passion

ラ パッション

お一人様 14,520 円 (税サ込)

ご提供期間 / 2024.9.4.web ~ 10.27.sun

【アミューズ】

本日のお楽しみ

【季節の一品】

名残り鱧と梅肉

【旬魚の前菜】

カンパチの軽いマリネ 香味野菜の香り

【フォアグラ】

フォワグラのポワレとバターナッツ南瓜のピュレ
ポルトソースをアクセントに

【季節の一品】

子持ち鮎と九条葱のタリオリーニ
花穂紫蘇とポツタルガパウダーとともに

【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グーソースとともに (+¥2,000)

【本日のデザート】

葡萄と新生姜のブランマンジェ
紅茶のアイスクリームとともに

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