

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】

本日のお愉しみ

【旬魚の前菜】

初鰯の炙り 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
ボッ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／2025.5.8.thu～6.29.sun

【アミューズ】

本日のお愉しみ

【季節の一品】

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

【旬魚の前菜】

初鰯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 ポッ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】

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 / 2025.5.8.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ペリーニ ポッタルガパウダーをちりばめて

【旬魚の前菜】

初鰯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
トリュフ香るペリグーソース (+¥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