

# 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】

本日のお楽しみ

## 【旬魚の前菜】

初鯉の炙り 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  
ポツ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 (税サ込)

ご提供期間 / 2025.5.8.thu ~ 6.29.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】

初鱈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 ボ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】

～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 アメリケースソース (+¥1,815)

\*厳選黒毛和牛フィレ肉のステーキ

トリュフ香るペリゲーソース (+¥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 ボツタルガパウダーをちりばめて

## 【旬魚の前菜】

初鰹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

トリュフ香るベリゲーソース (+¥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