

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

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 / 2025.7.2.wed ~ 8.31.sun

【アミューズ】

本日のお愉しみ

【旬魚の前菜】

鰯の炙り 梅肉をアクセントに

【パスタ】

和牛ボロネーゼと夏大根のスパゲッティーニ
パルメジャーノチーズの香り

【メインディッシュ】

～下記より1品お選びください～

*鶏モモ肉の香草パン粉焼き パルサミソース

*本日 届けられた鮮魚をシェフお勧めの調理法で

*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 (+¥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】

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

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

【 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 Soleil

ソレイユ

お一人様 9,680 円 (税サ込)

ご提供期間 / 2025.7.2.wed ~ 8.31.sun

【アミューズ】

本日のお楽しみ

【季節の一品】

玉蜀黍の冷製ポタージュ コンソメジュレとともに

【旬魚の前菜】

鰻の炙り 梅肉をアクセントに

【パスタ】

和牛ボロネーゼと夏大根のスパゲッティニ 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】

～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 アメリケンスソースとともに (+¥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】

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 / 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

Menu la passion

ラ パッション

お一人様 14,520 円 (税サ込)

ご提供期間 / 2025.7.2.wed ~ 8.31.sun

【 アミューズ 】

本日の愉しみ

【 季節の一品 】

玉蜀黍のポタージュスープとコンソメジュレ キャビアと帆立貝のタルタルとともに

【 季節の一品 】

下津井真蛸の冷製カッペリーニ ボッタルガパウダーをちりばめて

【 旬魚の前菜 】

カンパチのカルパッチョ ラヴィコットソース

【 フォアグラ 】

鰐を纏ったフォワグラのフリット ポルトソースとともに

【 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 】

～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 アメリケーズソースとともに (+¥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 】

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