

# 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】

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 / 2025.7.2.wed ~ 8.31.sun

## 【アミューズ】

本日のお愉しみ

## 【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ーニ 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 アメリケースソースとともに (+¥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 / 2025.7.2.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