

Menu Ciel blue

シエルブルー

お一人様 6,050円（税サ込）
ご提供期間 / 2025.11.5.wed ~

【アミューズ】
本日のお愉しみ

【前菜】
寒鰯の炙りと様々な大根 唐墨とともに

【パスタ】
鮭とインカの目覚めのカルボナーラ風
パルメジャーノチーズの香り

【メイン料理】
～ 下記より 1 品お選びください～
* 厳選豚肩ロース肉のロースト 大葉香る粒マスタードソース
* 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（+ ¥3,025）

【デザート】
栗のカフェラテ
カシスアイスクリームとともに

プティフル

自家製フォカッチャ / カフェ

※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 / 2025.12.3.wed ~

【アミューズ】

フォワグラのテリーヌ
キャビアと蟹 グレープフルーツマリネ
黄ニラと下津井蛸のゼッポリーニ

【前菜】

岡山県特産炙った鯖の軽いマリネ 様々なカリフラワーのクスクス仕立て
フランボワーズ香るビーツソースをアクセントに

【ポタージュ】

雲子のポワレ コンソメフランとインカの目覚めのポタージュスープ

【魚料理】

カダイフを纏った瀬戸内真鯛のフリット
ペルノー香るブイヤベースソース

【お口直し】

瀬戸内レモンと洋梨の氷菓子

【メイン料理】

~ 下記より 1 品お選びください ~

- *厳選国産牛肉のロースト 芳醇な赤ワインソース
- *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)
- *厳選黒毛和牛のロースト 芳醇なトリュフ香るペリグーソース (+ ¥2,420)

【デザート】

濃厚チョコレートバスクチーズケーキ
カシスアイスクリームを添えて

プティフル

自家製フォカッチャ / カフェ

※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 / 2025.11.5.wed ~

【アミューズ】
ご挨拶の一皿

【季節の一品】
生雲丹と人参のムース コンソメジュレとともに

【冷前菜】
寒鰯の炙りと様々な大根 唐墨とともに

【温前菜】
雲子のポワレ 蟹餡と洋風茶碗蒸しとともに

【パスタ】
鮭とインカの目覚めのカルボナーラ風
パルメジャーノチーズの香り

【魚料理】
本日 届けられた鮮魚をシェフお勧めの調理法で

【メイン料理】
～ 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 芳醇な赤ワインソース
*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 芳醇なトリュフ香るペリグーソース (+ ¥3,025)

【デザート】
栗のカフェラテ
カシスアイスクリームとともに

プティフール

自家製フォカッチャ / カフェ

※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