

Menu Ciel blue

シェルブルー

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】

寒鱈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
パルメジヤーノチーズの香り

【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】

岡山県特産炙った鰯の軽いマリネ 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】

濃厚チョコレートの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】
寒鯉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
パルメジヤーノチーズの香り

【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