

# Menu Ciel blue

シエルブルー

お一人様 6,050円（税サ込）  
ご提供期間 / 2026.1.7.wed ~

【アミューズ】  
ご挨拶の一皿

【前菜】  
岡山県特産寒鱈の炙り 冬野菜とともに

【パスタ】  
鰯・春菊・ドライトマトのペペロンチーノ風  
唐墨と柚子の香りとともに

【メイン料理】  
～ 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  
\* 厳選鶏もも肉のグリル レモンとマスタードを添えて  
\* 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 赤ワインソース（+ ¥3,025）

【デザート】  
苺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

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 / 2026.1.7.wed ~

【アミューズ】  
ご挨拶の一皿

【季節の一品】  
キャビアを添えたカリフラワーのムース  
コンソメジュレとともに

【前菜】  
岡山特産寒鰯の炙り  
冬野菜とともに

【パスタ】  
雲子と九条葱のスパゲッティニ  
唐墨と穂紫蘇と柚子の香りとともに

【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～  
\*厳選国産牛肉のロースト 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 トリュフ香るペリグーソース (+ ¥3,025)

【デザート】  
苺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

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

# Menu La Passion

ラ パッション

お一人様 14,520 円 (税サ込)  
ご提供期間 / 2026.1.7.wed ~

【アミューズ】  
ご挨拶の一皿

【季節の一品】  
キャビア・生雲丹・イクラを添えた  
フルーツトマトの冷製カッペリーニ

【冷前菜】  
岡山特産寒鰯の炙り—冬野菜とともに

【温前菜】  
黒トリュフとじゃが芋のニョッキ

【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 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】  
苺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

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