

Menu Ciel blue

シェルブルー

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】

岡山県特産寒鰨の炙り 冬野菜とともに

【パスタ】

鯛・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ーニ
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

ブティフール

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】
岡山特産寒鰨の炙り 冬野菜とともに

【温前菜】
黒トリュフとじゃが芋のニヨッキ

【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