

## ～椿～

貝類のマリネ ライムの香り

人参のポタージュ

イサキと蛤のナーージュ仕立て

または

鶏ももの肉のソテーバスク風

ランティエユ添え

クレームダンジュ バジルのソルベ添え

パン

コーヒーまたは紅茶

¥4,000 (税込み)



## ～紫紺～

稚鮎のコンフィ 人参しりしりと共に

グリーンピースの冷製スープ

カジキ鮪のロースト

ケッパーとトマトのソース

冷たいシャーベットの口直し

国産牛フィレステーキ 空豆のロースト添え

抹茶ムースときな粉のわらび餅

クレープ包み

パン

コーヒーまたは紅茶

¥6,000 (税込み)



## ～白雲～

シェフおまかせコース

お客様だけの特別メニュー「シェフおまかせコース」  
その日の一番美味しい食材でお届けいたします

その季節、その日に一番美味しい食材を  
シェフが自ら厳選。  
お客様だけのスペシャルメニューをお作りいたします。  
見た目も美しい料理の数々が、特別なお席や  
ご接待など大切なお食事に彩りを添えます。

オードブル

*Chef's Special Appetizeer / Hors d'oeuvre*

スープ

*Today's Soup / Potage*

魚料理

*Today's Fish Dish / Poisson*

口直し

*Sherbet / Sorbet*

肉料理

*Today's Meat Dish / Entree*

デザート

*Chef's Special Dessert / Dessert*

パン

*Bread / Pain*

コーヒーまたは紅茶

*Coffee or Tea / Café ou thé*

¥8,000 (税込み)