

～椿～

鮪と帆立のタルタル

さつま芋のスープ

カプチーノ仕立て

秋刀魚の香草パン粉焼き

または

鶏もも肉のフリカッセ

南瓜のロールケーキ
キャラメルシャンティ添え

パン

コーヒーまたは紅茶

¥4,000 (税込み)



～紫紺～

彩ピクルスとサーモンのマリネ

いくらのソース

セロリのクリームスープ

真鯛のポワレ

マッシュルームリゾット添え

冷たいシャーベットの口直し

国産牛フィレステーキ

いろいろポテトのガルニチュール

大学芋のタルト

紫紺館スタイル

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つくりいたします。
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)

写真はイメージです

ディナータイム 17:30～22:00 (ラストオーダー20:30) お問い合わせ 03-3296-4739