

～椿～

マリネサーモンのタルタル
アボカドサラダ サワークリーム添え

冷製パンプキンスープ

白身魚のスチーム
オニオンクリームソース

または

オーブン焼したチキンと茸のデュクセル
季節野菜添え マスタードソース

フルーツライフル キャラメルアイス添え

パン

コーヒーまたは紅茶

¥4,000 (税込み)



～紫紺～

鯛と帆立貝のカルパッチョ
ハーブドレッシング

チキンコンソメスープ

白身魚のソテー
トマトとバルサミコクリーム

お口直しのシャーベット

国産牛フィレ肉のポワレ 赤ワインソース
グリル野菜と共に

オレンジとヨーグルトアイス

パン

コーヒーまたは紅茶

¥6,000 (税込み)



ディナータイム 17:30～22:00

～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)