



～椿～

サーモンマリネと彩り野菜のサラダ

冷製パンプキンスープ

白身魚のポワレ ホワイトコーンのソース

または

生ハムを巻いたチキンのソテー マスタードソース

レアチーズケーキ トロピカルフルーツ添え

パン

コーヒーまたは紅茶

¥4,000 (税込み)



～紫紺～

スモークしためかじきと蟹のサラダ

冷製キャロットスープ

白身魚のヴァプール トマトとハーブのソース

お口直しのシャーベット

国産牛フィレ肉のポワレ グリル野菜添え
赤ワインソース

キャラメルと洋梨のムース エスプレッソアイスクリーム

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 / Enthe'e

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 / Caf é ou th é

¥8,000 (税込み)

~ A la carte ~

【オードブル・サラダ】

レンズ豆と帆立貝のサラダ	<u>¥1,000</u> (税込み)
炙りマグロのカルパッチョ	<u>¥1,300</u> (税込み)
シーザーサラダ	<u>¥800</u> (税込み)
おつまみバラエティー	<u>¥1,200</u> (税込み)
チーズセレクション	<u>¥1,000</u> (税込み)
ポイルソーセージ	<u>¥1,200</u> (税込み)
シェフおまかせセット	<u>¥2,000</u> (税込み)

【スープ】

カリフラワーのクリームスープ	<u>¥800</u> (税込み)
ゴボウのクリームスープ	<u>¥800</u> (税込み)

~ A la carte ~

【魚料理】

白身魚のソテー 根菜とカブのソース

¥1,600(税込み)

魚介のブイヤベース

¥2,000(税込み)

【肉料理】

ラム肉のグリル 季節の野菜添え バルサミコソース

¥2,000(税込み)

国産牛フィレ肉のポワレ 茸フリカッセ
グリル野菜と共に

¥2,400(税込み)

~ A la carte ~

【デザート】

本日のデザート・・・・・・・・・・・・・・・・・・ ¥1,000(税込み)

【飲物】

コーヒー・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ ¥500(税込み)

紅茶・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ ¥500(税込み)