

～椿～

甘海老とクスクスのタルタル
ホワイトコーンソース

ごぼうのポタージュ

鱈と帆立貝のポワレ

または

牛バラ肉の煮込み 温野菜添え

スフレフロマージュとベリーソース

パン

コーヒーまたは紅茶



¥4,100 (税込み)

※写真はイメージです。

～紫紺～

リコッタチーズと蟹のサラダ

カリフラワーのポタージュ

鯛のスチーム アメリカソース

お口直しのシャーベット

国産牛フィレ肉のポワレ

グリーンペッパーソース

ショコラケーキとバニラアイスクリーム

パン

コーヒーまたは紅茶



¥6,200 (税込み)

ディナータイム 17:30～20:30 (L,O20:00)

～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 / Soupe

魚料理

Today's Fish Dish / Poisson

口直し

Sherbet / Sorbet

肉料理

Today's Meat Dish / Viande

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

¥8,300 (税込み)