

～椿～

サザエのタブレとフルーツマト
ハーブサラダを添えて

パリソワール

金目鯛とムール貝 海老のブイヤベース
又は
イベリコ豚の低温ロースト
ピペラードと万願寺唐辛子添え

レモンケーキとバニラアイス

パン

コーヒー 又は 紅茶



¥4,100 (税込み)

※写真はイメージです。

～紫紺～

甘海老のタルタルと夏野菜のサラダ仕立て
トマトビネグレット

とうもろこしの冷製スープ

カサゴのポワレとクルジェットのクーリー
ノワゼットとアンショワイヤード

お口直しのシャーベット

国産牛フィレ肉のソテー
マデラソース

カシスのムースケーキとココナッツアイス

パン

コーヒー 又は 紅茶



¥6,200 (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 / 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 又は 紅茶

Coffee or Tea / Café ou thé

¥8,300 (税込み)

ディナータイム 17:30～19:30 (L,O19:00)