

～椿～

パテドカンパーニュ プティサラダ添え

南瓜のポタージュ

サーモンポワレとトリュフリゾット

ソース ヴァン・ルージュ

又は

イベリコ豚のグリエ ランティエユと
きのこのソテー ソース ムータルド

ムース・オ・キャラメルポワール

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～

サーモンマリネのタルタル
トリュフとハーブサラダ添え

オニオンコンソメスープ

舌平目のヴィエノワーズ

ソース ヴァン・ブラン

お口直しのシャーベット

国産牛フィレ肉のポワレと
きのこのフリカッセ ソースマデラ

イチジクとマスカルポーネのムース

パン

コーヒー 又は 紅茶



¥6,200 (税込み)

ディナータイム 17:30～20:00 (L,O19:30)

～白雲～

《シェフおまかせコース》

お客様だけの特別メニュー「シェフお任せコース」
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作り致します。
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)