

Course Menu

[コースメニュー例]



Lunch Course

¥ 7,000

※ランチのみ (11:00 ~ 15:00)

Hors-d' œuvre	タスマニアサーモンのマリネ
Soup	季節のポタージュ
Poisson	旬魚のポワレ プールブランソースで
Viande	四元豚のロースと マスタードソースで
Dessert	パティシエ特製デザート

Course

¥ 9,000

Amuse-bouche	フォアグラの最中
Hors-d' œuvre	カブのブランマンジェ
Soup	季節のポタージュ
Poisson	旬魚のポワレ スダチの風味で
Viande	牛ロースのグリル マスタードソースで
Dessert	パティシエ特製デザート

Course

¥ 12,000

Amuse-bouche	食前のお楽しみ
Hors-d' œuvre	ズワイガニと聖護院かぶらのタルト
Hors-d' œuvre	フォアグラのロワイヤル
Poisson	旬魚の蒸し焼き、柑橘リゾット添え
Viande	和牛ロースの炭火焼き
御飯	古代米の一口茶漬け
Dessert	パティシエ特製デザート

Course

¥ 15,000

Amuse-bouche	菊芋のポタージュ
Hors-d' œuvre	サーモンのミキュイ カブのデグリネゾン
Soup	カブとフォアグラのアンサンブル 和のスタイルで
Poisson	旬魚のポワレ こんぶの香りのソースで
Granite	ベルガモット 香るオレンジのグラニテ
Viande	和牛ロースのソテー マスタードソースで
御飯	古代米の一口茶漬け
Dessert	パティシエ特製デザート

Drink Menu

・瓶ビール ・赤ワイン ・白ワイン ・日本酒 ・焼酎 ・ウイスキー
・ウーロン茶 ・オレンジジュース ・アップルジュース