

# Menu Ciel blue

シエルブルー

お一人様 6,050 円 (税サ込)

ご提供期間 / 2026.4.2.thu ~ 5.31.sun

## 【アミューズ】

本日のお楽しみ

## 【旬魚の前菜】

蛸烏賊のマリネと春野菜のサラダ  
唐墨をアクセントに

## 【パスタ】

ボンゴレロツソスバゲッティーニ

## 【メインディッシュ】

～下記より1品お選びください～

\* 黒豚ロース肉のグリル 生姜香る鐵次郎醤油のグレイビーソース

\* 本日 届けられた鮮魚をシェフお勧めの調理法で

\* カナダ産オマール海老のソテー 濃厚なアメリカーナソースとともに (+¥2,420)

\* 厳選黒毛和牛のロースト 芳醇な赤ワインソースとともに (+¥3,025)

## 【デザート】

季節のフルーツのコンポート  
岐阜県産百花蜜のアイスクリームとともに

プティフル

自家製パン / カフェ

※食材の入荷状況により、メニュー内容が変更となる場合がございます

予約する

# Menu Soleil

リニューアル記念 ソレイユ

お一人様 9,680円 (税サ込)

ご提供期間 / 2026.4.2.thu ~ 5.31.sun

## 【アミューズ】

本日の一皿

## 【季節の一品】

菜の花の淡雪と新玉ねぎのムース コンソメジュレとキャビアをアクセントに

## 【旬魚の前菜】

蛸烏賊と春野菜のサラダ 唐墨をアクセントに

## 【パスタ】

ボンゴレロツソスパゲッティーニ

## 【旬魚】

本日届けられた鮮魚をシェフお勧めの調理法で！

## 【メインディッシュ】

～下記より1品お選びください～

\* 厳選国産牛肉のロースト 芳醇な赤ワインソースとともに

\* カナダ産オマール海老のソテー 濃厚なアメリカーナソースとともに (+¥2,420)

\* 厳選黒毛和牛フィレ肉のステーキ  
トリュフ香るペリゲーソース (+¥3,630)

## 【デザート】

季節のフルーツのコンポート  
岐阜県産百花蜜のアイスクリームとともに

プティフル

自家製パン / カフェ

※食材の入荷状況により、メニュー内容が変更となる場合がございます

予約する

# Menu la passion

ラパッション

お一人様 14,520 円 (税サ込)

ご提供期間 / 2026.4.2.thu ~ 5.31.sun

## 【アミューズ】

本日の一皿

## 【季節の一品】

菜の花の淡雪と新玉ねぎのムース コンソメジュレとキャビアをアクセントに

## 【フォワグラ】

フォワグラのテリーヌと自家製ブリオッシュ

## 【旬魚の前菜】

車海老のポッシュと春野菜 唐墨をアクセントに

## 【ポタージュ】

蛸烏賊のソテーを添えた 新じゃが芋のポタージュスープ

## 【旬魚】

本日届けられた鮮魚をシェフお勧めの調理法で！

## 【メインディッシュ】

～下記より1品お選びください～

\* 厳選黒毛和牛肉のロースト 豊潤な赤ワインソースとともに

\* カナダ産オマール海老のソテー 濃厚なアメリカーナソースとともに (+¥1,815)

\* 厳選黒毛和牛フィレ肉のステーキ

黒トリュフ香るペリゲーソース (+¥3,025)

## 【デザート】

季節のフルーツのコンポート

岐阜県産百花蜜のアイスクリームとともに

プティフル

自家製パン/カフェ

※食材の入荷状況により、メニュー内容が変更となる場合がございます

予約する