

Menu Ciel blue

シエルブルー

お一人様 6,050 円 (税サ込)

ご提供期間 / 2026.6.4.thu ~ 8.30.sun

【アミューズ】

本日のお楽しみ

【旬魚の前菜】

鱧の炙りと夏野菜の菜園 梅肉をアクセントに

【パスタ】

魚介のトマトソーススパゲッティーニ

【メインディッシュ】

～下記より1品お選びください～

* 仔牛ロースのロースト バルサミソース

* 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 (+¥2,420)

* 厳選黒毛和牛ロースト 芳醇な赤ワインソース (+¥3,025)

【本日のデザート】

季節フルーツのコンポート

バニラアイスクリームとともに

プティフル

自家製フォカッチャ/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

ソレイユ

お一人様 9,680円 (税サ込)

ご提供期間 / 2026.6.4.thu ~ 8.30.sun

【アミューズ】

本日のお楽しみ

【季節の一品】

玉蜀黍と生ハム

【旬魚の前菜】

鱧の炙りと夏野菜の菜園 梅肉をアクセントに

【パスタ】

魚介のトマトソーススパゲッティーニ

【お魚料理】

本日 届けられた鮮魚をシェフお勤めの調理法で

【メインディッシュ】

* 厳選国産牛のロースト 芳醇な赤ワインソース

* カナダ産オマール海老のソテー 濃厚なアメリカヌソース (+ ¥1,815)

* 厳選黒毛和牛フィレステーキ

芳醇なトリュフ香るペリゲーソース (+ ¥2,420)

【本日のデザート】

季節フルーツのコンポート
バニラアイスクリームとともに

プティフル

自家製フォカッチャ / 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 / 2026.6.4.thu ~ 8.30.sun

【アミューズ】

本日のお楽しみ

【季節の一品】

玉蜀黍とキャビア

【旬魚の前菜】

本日の旬魚と夏野菜の菜園 ラヴィコットソース

【フォワグラ】

鱧を纏ったフォワグラのフリット ポルトソースとともに

【お魚料理】

甘鯛の松笠焼き 焼き茄子のピュレとともに

【メインディッシュ】

～下記より1品お選びください～

* 厳選黒毛和牛のロースト 豊潤な赤ワインソース

* カナダ産オマール海老のソテー アメリケーヌソース (+¥1,815)

* 厳選黒毛和牛フィレステーキ

芳醇なトリュフ香るベリグーソース (+¥2,420)

【本日のデザート】

季節フルーツのコンポート

バニラアイスクリームとともに

プティフル

自家製フォカッチャ/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