

Menu Ciel blue

シエルブルー

お一人様 6,050 円 (税サ込)

ご提供期間 / 2026.9.3.thu ~ 11.29.sun

【アミューズ】

本日のお楽しみ

【旬魚の前菜】

本日の旬魚のカルパッチョと季節野菜の菜園

【パスタ】

鱧と九条葱のスパゲッティーニ
唐墨をちりばめて

【メインディッシュ】

～下記より1品お選びください～

* 鶏もも肉の香草パン粉焼き 赤ワインソース

* 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 濃厚なアメリケーヌソース (+¥2,420)

* 厳選黒毛和牛肉のロースト 芳醇な赤ワインソース (+¥3,025)

【本日のデザート】

季節のデザート

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 / 2026.9.3.thu ~ 11.29.sun

【アミューズ】

本日のお楽しみ

【季節の一品】

秋茸のスープと蟹のフラン

【旬魚の前菜】

季節の旬魚のカルパッチョ

【パスタ】

秋鮭とインカのめざめのカルボナーラ風
パルメジャーノチーズの香り

【お魚料理】

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

* 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肉のステーキ

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】

季節のデザート

プティフルール

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 / 2026.9.3.thu ~ 11.29.sun

【アミューズ】

本日のお楽しみ

【キャビアの一品】

キャビアのタルトレット

【旬魚の前菜】

金目鯛の炙りと蕪のマリネ 唐墨とともに

【フォワグラ】

フォワグラのポワレ 三蔵マッシュルームのブルーテとコンソメフラン
ポルトソースとともに

【パスタ】

秋鮭とインカのめざめのカルボナーラ風
パルメジャーノチーズの香り

【お魚料理】

甘鯛の松笠焼き 酢橘を添えて

【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 芳醇な赤ワインソース

* 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肉のステーキ

芳醇なトリュフ香るペリグーソース (+¥2,420)

【本日のデザート】

季節のデザート

プティフール

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