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】
本日のお愉しみ

【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 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】

本日のお愉しみ

【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

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

※3 日前までのご予約にて承ります

【 アミューズ 】
本日のお愉しみ

【 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