Menu Ciel blue

シエル ブルー

お一人様 6,050 円（税サ込）

ご提供期間 ／ 2026.12.3.thu ～ 2027.2.28.sun

【アミューズ】
ご挨拶の一皿

【季節の一品】
烏賊を添えたカリフラワームース
コンソメジュレとともに

【旬魚の前菜】
寒鰤の炙りと冬野菜の菜園　唐墨とともに

【パスタ】
黒毛和牛のボロネーゼ　スパゲッティーニ
パルメジャーノチーズ

【メインディッシュ】

～下記より 1 品お選びください～

＊本日 届けられた鮮魚をシェフお勧めの調理法で
＊黒豚のロースト　大葉香る粒マスタードソース
＊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（＋¥2,420）
＊厳選黒毛和牛のロースト 芳醇な赤ワインソース（＋¥3,025）

【 本日のデザート 】
苺とクレームダンジュ
紅茶のアイスクリームを添えて

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 ／ 2026.12.3.thu ～ 2027.2.28.sun

【アミューズ】

ご挨拶の一皿

【季節の一品】

キャビア・烏賊を添えたカリフラワームース

コンソメジュレとともに

【旬魚の前菜】

寒鰤の炙りと冬野菜の菜園　唐墨とともに

【スープ】

倉敷連島牛蒡のポタージュ

カプチーノ仕立て

【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】

苺とクレームダンジュ

紅茶のアイスクリームを添えて

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 ／ 2026.12.3.thu ～ 2027.2.28.sun

※3 日前までのご予約にて承ります

【アミューズ】
ご挨拶の一皿

【季節の一品】
キャビア・生雲丹・イクラを添えた
フルーツトマトの冷製カッペリーニ

【旬魚の前菜】
寒鰤の炙りと冬野菜の菜園　唐墨とともに

【温前菜】
雲子のポワレと蟹餡

【魚】
甘鯛の松笠焼き
マーブルに仕立てた蕪　柚子の香り

【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 】
苺とクレームダンジュ
紅茶のアイスクリームを添えて

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