



Ciel Bleu

～ シエルブルー ～



本日の前菜

～ お肉料理またはお魚料理を1品お選びください～

ポークチャップ

または

鯛の香草蒸し エストラゴンとディルの香り 白ワインソース

プラス¥500(税抜)

～ デザートを1品お選びください～

軽いクリーム 프레ジェとストロベリーソルベ

または

夏みかんのパルフェ レモン香るメレンゲ

コーヒーまたは紅茶



2,500円(税抜)





un Jardin

～ アンジャルドン ～



本日の前菜

じゃがいものポターージュ

～ お魚料理 または お肉料理を 1 品 お選びください～

鯛の香草蒸し エストラゴンとディルの香り 白ワインソース

または

オマール海老のロースト 春野菜の焼きリゾットとともに プラス ¥1,000 (税抜)

または

鮑(あわび)のグリル 青のりソース プラス ¥1,500 (税抜)

または

牛ヒレ肉のグリル 山椒(さんしょう)ソース

～ デザートを 1 品 お選びください～

軽いクリーム 프레ジェとストロベリーソルベ

または

夏みかんのパルフェ レモン香るメレンゲ

または

フロマージュブランとピスタチオのムース ピスタチオのアイス添え

または

ミルクチョコレートとアールグレイのムース
ブラックベリーソースをかけて プラス ¥500 (税抜)

コーヒーまたは紅茶



4,500 円 (税抜)



Félicité

～ フェリシテ～

フォアグラのポワレ春野菜を添えて マデラソース

じゃがいものポタージュ

～ お魚料理を1品お選びください～

鯛の香草蒸し エストラゴンとディルの香り 白ワインソース

または

オマール海老のロースト 春野菜の焼きリゾットとともに プラス¥1,000(税抜)

または

鮑(あわび)のグリル 青のりソース プラス¥1,500(税抜)

牛ヒレ肉のグリル 山椒(さんしょう)ソース

～ デザートを1品お選びください～

軽いクリーム 프레ジェとストロベリーソルベ

または

夏みかんのパルフェ レモン香るメレンゲ

または

フロマージュブランとピスタチオのムース ピスタチオのアイス添え

または

ミルクチョコレートとアールグレイのムース
ブラックベリーソースをかけて プラス¥500(税抜)

コーヒーまたは紅茶

6,500円(税抜)