

DRACAENA

ドラセナ

お一人様 6,655 円 (税サ込)

【アミューズ】

食前のお楽しみ 2 種取り合わせ

【冷前菜】

アトランティックサーモンのカルパッチョ華やかな菜園風仕立て

【温前菜】

カダイフで包んだ帆立貝柱ムースのフリチュール
完熟トマトのビネグレット

【スープ】

本日のポタージュ

【メイン】

〈下記より1品お選びください〉

- ・市場直送旬魚のポワレと野菜のエチュベ ビーツとバルサミコ 2 色ソース
- ・若鶏モモ肉のマスタードパン粉焼きカレンズ入りキャロットラペと共に
 - ・国産豚ロース肉と旬菜のグリエ バジルソース&レモン
- 黒毛和牛のローストと季節野菜レフォルール香るジュ (+¥1500)

【デザート】

シェフパティシエより お薦めデザート

パン/コーヒー

※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

AUGUSTA

オーガスタ

お一人様 8,712円 (税サ込)

【アミューズ】

食前のお楽しみ 2種取り合わせ

【冷前菜】

甘海老とアボカドのタルタル小さなサラダ添え
フレンチキャビアの入ったクリームソース

【温前菜】

カダイフで包んだ帆立貝柱ムースのフリチュール
完熟トマトのビネグレット

【スープ】

本日のポタージュ

【魚料理】

市場直送旬魚のポワレと野菜のエチューベ
ビーツとバルサミコ2色ソース

【肉料理】

黒毛和牛のローストと季節野菜レフォル香るジュ

【デザート】

シェフパティシエより お薦めデザート

パン／コーヒー

※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

GAJUMARU

ガジュマル

お一人様 11,374円 (税サ込)

【アミューズ】

食前のお楽しみ 3種取り合わせ

【冷前菜】

帆立貝柱のタルタルたっぷりのキャビアとプティサラダ

【温前菜】

鮑とアスパラのリゾット バジルとコライユのアクセント

【スープ】

三河鶏と茸のコンソメロワイヤル

【魚料理】

シェフのおまかせオマール海老料理

【肉料理】

黒毛和牛のローストとフォアグラ
赤ワインソースとブルギニオンバター

【デザート】

シェフパティシエより お薦めデザートと旬のフルーツ

パン/コーヒー

※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