

# Menu Ciel blue

シエルブルー

お一人様 6,050円 (税サ込)

ご提供期間 / 2024.9.4.web ~ 10.27.sun

## 【アミューズ】

本日のお愉しみ

## 【旬魚の前菜】

カンパチの軽いマリネ 季節野菜のサラダ仕立て

## 【パスタ】

蛸のラグートマトソースのスパゲッティーニ

## 【メインディッシュ】

塩漬け豚ばら肉のポトフ仕立て

または

本日届けられた鮮魚をシェフお勧めの調理法で！

または

厳選黒毛和牛のロースト 芳醇な赤ワインソースとともに (+¥2,000)

または

カナダ産オマール海老のソテー アメリケーヌソースとともに (+¥2,000)

## 【本日のデザート】

葡萄と新生姜のブランマンジェ

紅茶のアイスクリームとともに

お茶菓子

自家製パン/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

# Menu Ciel blue

シエルブルー

お一人様 6,050円 (税サ込)

ご提供期間 / 2024.10.30.web ~ 12.20.fri

## 【アミューズ】

本日のお楽しみ

## 【旬魚の前菜】

寒鰯の炙り 季節野菜のサラダ仕立て

## 【パスタ】

鮭とインカの日覚めのカルボナーラ風  
バルメジャーノチーズの香り

## 【メインディッシュ】

～下記より1品お選びください～

\*オランダ産仔牛ロース肉のソテー 大葉香る粒マスタードソース

\*本日届けられた鮮魚をシェフお勧めの調理法で!

\*厳選黒毛和牛のロースト 芳醇な赤ワインソースとともに (+¥2,500)

\*カナダ産オマール海老のソテー アメリケースソースとともに (+¥2,000)

## 【デザート】

フォンダンショコラ バニラアイスクリームとともに

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 (税込)

ご提供期間 / 2024.9.4.web ~ 10.27.sun

## 【アミューズ】

本日のお楽しみ

## 【季節の一品】

バターナッツ南瓜のブリュレ

## 【旬魚の前菜】

カンパチの軽いマリネ 季節野菜のサラダ

## 【パスタ】

鱧と九条葱のスパゲッティニ  
ポツルガパウダーとともに

## 【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】

厳選国産牛肉のロースト 芳醇な赤ワインソースとともに  
または

カナダ産オマール海老のソテー アメリケヌソースとともに (+¥1,500)

または

厳選黒毛和牛フィレ肉のステーキ  
芳醇なトリュフ香るベリゲーソースとともに (+¥2,500)

## 【本日のデザート】

葡萄と新生姜のブランマンジェ  
紅茶のアイスクリームとともに

お茶菓子

自家製パン／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

# Menu Soleil

ソレイユ

お一人様 9,680円 (税込)

ご提供期間 / 2024.10.30.web ~ 11.30.sat

## 【アミューズ】

本日のお楽しみ

## 【季節の一品】

岡山県産マッシュルームのブルーテ コンソメロワイヤル  
帆立貝のソテー添え

## 【旬魚の前菜】

寒鰯の炙りとポットルガパウダー 季節野菜のサラダ

## 【パスタ】

鮭とインカの目覚めのカルボナーラ風  
パルメジャーノチーズの香り

## 【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～

\*厳選国産牛肉のロースト 芳醇な赤ワインソースとともに

\*カナダ産オマール海老のソテー アメリケーヌソースとともに (+¥1,500)

\*厳選黒毛和牛フィレ肉のステーキ

芳醇なトリュフ香るベリダージュソースとともに (+¥2,500)

## 【デザート】

フォンダンショコラ バニラアイスクリームとともに

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 / 2024.12.1.sun ~ 12.20.fri

## 【アミューズ】

甘海老のタルタルにキャビアを添えて  
豚足とフォワグラのクロケッタ ハーブの香り

## 【前菜】

炙った寒鰯の軽いマリネ 冬大根とポツタルガパウダー ノエル仕立て  
岡山鐵次郎醤油のヴィネグレットソース

## 【スープ】

岡山県産連島牛蒡のブルーテ  
カダイフを纏った雲子のフリットとともに

## 【魚料理】

香ばしく焼きあげた瀬戸内真鯛のポワレ 黄柚子と蟹のリゾット添え  
ヴァンプランソース

## 【お口直し】

瀬戸内レモンとシャンパンの氷菓子

## 【肉料理】

～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とともに  
\*カナダ産オマール海老のソテー アメリケーヌソースとともに (+¥1,500)

\*厳選黒毛和牛フィレ肉のステーキ  
芳醇なトリュフ香るベリグーソースとともに (+¥2,500)

## 【デザート】

栗のロワイヤルとカシスアイスクリーム  
抹茶クランブルをアクセントに

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 / 2024.9.4.web ~ 10.27.sun

## 【アミューズ】

本日のお楽しみ

## 【季節の一品】

名残り鱧と梅肉

## 【旬魚の前菜】

カンパチの軽いマリネ 香味野菜の香り

## 【フォアグラ】

フォワグラのポワレとバターナッツ南瓜のピュレ  
ポルトソースをアクセントに

## 【季節の一品】

子持ち鮎と九条葱のタリオリーニ  
花穂紫蘇とポツタルガパウダーとともに

## 【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】

厳選黒毛和牛肉のローストと旬のお野菜  
豊潤な赤ワインソースとともに

または

カナダ産オマール海老のソテー アメリケヌソースとともに (+¥1,500)

または

厳選黒毛和牛フィレ肉のステーキ  
芳醇なトリュフ香るベリグーソースとともに (+¥2,000)

## 【本日のデザート】

葡萄と新生姜のブランマンジェ  
紅茶のアイスクリームとともに

お茶菓子

自家製パン／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

# Menu la passion

ラ パッション

お一人様 14,520円 (税サ込)

ご提供期間 / 2024.10.30.web ~ 12.20.fri

## 【アミューズ】

本日のお楽しみ

## 【季節の一品】

真鱈雲子のカダイフ包みのフリット ポッタルガパウダーとともに

## 【旬魚の前菜】

寒鰯の炙りと大根

## 【冬の一品】

虎河豚と蕪とキャビア

## 【フォアグラ】

フォアグラのポワレ  
コンソメロワイヤルと茸のブルーテ

## 【季節の一品】

ズワイ蟹の軽いクリームと自家製タリオリーニ  
柚子の香りとともに

## 【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～

- ・ 厳選黒毛和牛肉のローストと旬のお野菜  
豊潤な赤ワインソースとともに
- ・ カナダ産オマール海老のソテー アメリケーヌソースとともに (+¥1,500)
- ・ 厳選黒毛和牛フィレ肉のステーキ  
芳醇なトリュフ香るベリグーソースとともに (+¥2,500)

## 【デザート】

フォンダンショコラ バニラアイスクリームとともに

お茶菓子

自家製パン／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