

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 (+¥3,025)

*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 (+¥2,420)

【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 Ciel blue

シエルブルー

お一人様 6,050円 (税サ込)

ご提供期間 / 2025.1.4.sat ~ 2.28.fri

【アミューズ】

ご挨拶の一皿

【旬魚の前菜】

岡山県特産寒鱈の炙り 冬野菜とともに

【パスタ】

鰯・九条葱・ドライマトのペペロンチーノ風
唐墨と柚子の香りとともに

【メインディッシュ】

～下記より1品お選びください～

*スペイン産イベリコ豚のタリアータ レモンとマスタードを添えて

*カナダ産オマール海老のソテー 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とともに (+¥3,025)

【デザート】

苺のスープ仕立て キャラメルアイスとともに

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 (+¥2,420)

*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 (+¥2,420)

【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 Soleil

ソレイユ

お一人様 9,680円 (税サ込)

ご提供期間 / 2025.1.4.sat ~ 2.28.fri

【アミューズ】

ご挨拶の一皿

【季節の一品】

人参のムースとコンソメジュレ 黒トリュフ香り

【旬魚の前菜】

岡山特産寒鱈の炙り 冬野菜とともに

【パスタ】

雲子と九条葱のスパゲッティーニ
唐墨と穂紫蘇と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 アメリカソース (+¥1,815)

*厳選黒毛和牛フィレ肉のステーキ
トリュフ香るペリゲーソース (+¥3,025)

【デザート】

苺のスープ仕立て キャラメルアイスとともに

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 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 (+¥1,815)
- ・ 厳選黒毛和牛フィレ肉のステーキ
芳醇なトリュフ香るベリグーソースとともに (+¥3,025)

【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

Menu la passion

ラ パッション

お一人様 14,520円 (税サ込)

ご提供期間 / 2025.1.4.sat ~ 2.28.fri

【アミューズ】

ご挨拶の一皿

【季節の一品】

生雲丹と人参ムース コンソメジュレをアクセントに

【旬魚の前菜】

岡山特産寒鱈の炙り 冬野菜とともに

【パスタ】

フルーツマトの冷製カッペリーニ 甘海老とキャビアを添えて

【フォアグラ】

フォアグラのポワレ 黒トリュフの香りとともに

【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 A4ランク肉のロースト 赤ワインソース

*カナダ産オマール海老のソテー アメリケヌソース (+¥1,815)

*厳選黒毛和牛フィレ肉のステーキ
トリュフ香るベリゲーソース (+¥3,025)

【デザート】

苺のスープ仕立て キャラメルアイスとともに

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