

# Menu Ciel blue

シエルブルー

お一人様 6,050円 (税サ込)

ご提供期間 / 2024.7.3.web ~ 9.29.sun

## 【アミューズ】

本日のお愉しみ

## 【旬魚の前菜】

鱧の炙り 梅肉をアクセントに

## 【パスタ】

和牛ポロネーゼと夏大根のスパゲッティーニ  
バルメジャーノチーズの香り

## 【メインディッシュ】

鴨肉のロースト オレンジのピガラードソース

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 アメリケースソースとともに (+¥2,000)

## 【本日のデザート】

岡山県産桃のコンポート  
バニラアイスクリームとともに

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 (税サ込)

ご提供期間 / 2024.7.3.web ~ 9.29.sun

## 【アミューズ】

本日のお楽しみ

## 【季節の一品】

玉蜀黍のブランマンジェ  
コンソメジュレとキャビアをアクセントに

## 【旬魚の前菜】

鱧の炙り 梅肉をアクセントに

## 【パスタ】

和牛ボロネーゼと夏大根のタリアテッレ  
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】

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 アメリケーヌソースとともに (+¥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】

岡山県産桃のコンポート  
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 / 2024.7.3.web ~ 9.29.sun

## 【アミューズ】

じゃが芋のパンケーキ キャビアとともに

## 【季節の一品】

玉蜀黍のブランマンジェとコンソメジュレ  
毛蟹をアクセントに

## 【季節の一品】

下津井真蛸の冷製カッペリーニ ボツタルガパウダーをちりばめて

## 【旬魚の前菜】

縞鯨の軽いマリネ 香味野菜の香り

## 【フォアグラ】

鱧を纏ったフォアグラのカダイフ包み  
ポルトソース

## 【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 アメリケースソースとともに (+¥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ペリゲーソースとともに (+¥2,000)

## 【本日のデザート】

岡山県産桃のコンポート  
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