

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】

鱈・九条葱・ドライト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～

*本日 届けられた鮮魚をシェフお勧めの調理法で!

*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 / 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
トリュフ香るペリダーソース (+¥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 / 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