

カジュアルディナーセット ¥4,500 (税込)

Chef's Hors d'oeuvre
オードブルサラダプレート

Soup of the Day
本日のスープ

Meat Dish of the Day Served with Warm Seasonal Vegetables
肉料理：本日のお肉料理 (スタッフにご確認ください)

Bread
パン

Putit Dessert
プチデザート

Coffee
コーヒー



※写真はイメージです

※仕入れの都合により一部メニュー内容が変わる場合がございます。表示価格には奉仕料5%が含まれております。

お箸で食すフレンチ会席 ¥7,000 (税込)

～和風モダンスタイル～

Assortment of 5 types of amuse bouche

アミューズ5種取合せ

鴨胸肉のスマーク 焼茄子と白葱のロティ 山葵ソース

サーモンの柚庵グリエ ヨーグルトソース

チーズタルト

季節のテリーヌ

完熟フルーツマトと生ハム ソースジェノベーゼ

Today's soup

本日のスープ

Assorted seafood with Americaine sauce

海の幸盛り合わせ アメリケーヌソース

Sherbet

お口直しの氷菓

Sauteed beef fillet with seasonal warm vegetables, red wine sauce

牛フィレ肉のソテー 季節の温野菜添え 赤ワインソース

Assorted Dessert of the Day

本日のデザート盛合わせ

Bread

パン

Coffee or Tea

コーヒー または 紅茶



※写真はイメージです

※仕入れの都合により一部メニュー内容が変わる場合がございます。表示価格には奉仕料5%が含まれております。

シェフ特撰 ディナー ¥9,000 (税込)

Marinated Norwegian salmon with green tabbouleh
ノルウェーサーモンのマリネ 緑のタブレ添え

White asparagus gratine
ホワイトアスパラガスのグラチネ

Today's soup
本日のスープ

Stewed conger eel in red wine served with seasonal vegetable risotto
穴子の赤ワイン煮込み 季節の野菜のリゾット添え

Sherbet
お口直しの氷菓

Grilled domestic beef fillet with seasonal warm vegetables and Madeira sauce
国産牛フィレ肉の網焼き 季節の温野菜添え マデラソース

Patisserie special dessert
パティシエ特製デザート

Bread
パン

Coffee or Tea
コーヒー または 紅茶



※写真はイメージです

※仕入れの都合により一部メニュー内容が変わる場合がございます。表示価格には奉仕料5%が含まれております。

飛騨牛A5等級フィレステーキディナー 15,000円 (税込)

Assortment of 5 types of amuse bouche

オードブル5種取り合わせ

鴨胸肉のスモーク 焼茄子と白葱のロティ 山葵ソース

サーモンの柚庵グリエ ヨーグルトソース

チーズタルト

季節のテリーヌ

完熟フルーツマトと生ハム ソースジェノベーゼ

Today's soup

本日のスープ

Assorted seafood with Americaine sauce

海の幸盛り合わせ アメリケーヌソース

Sherbet

お口直しの氷菓

Poiret Hida beef fillet served with warm summer vegetables Chef's special sauce

飛騨牛フィレ肉のポワレ 季節の温野菜添え シェフ特選ソース

Pâtissier special dessert

パティシエ特製デザート

Bread

パン

Coffee or Tea

コーヒー または 紅茶



※写真はイメージです

※仕入れの都合により一部メニュー内容が変わる場合がございます。表示価格には奉仕料5%が含まれております。

ミニ会席 ¥4,500 (税込)

【先 附】

季節の和え物

【造 里】

鯛 鮪

あしらい一式

【焚 合】

鰹オランダ煮

小蕪 南京 楓麩 スナッフエンドウ

【強 肴】

国産牛西京焼

彩り野菜

【食 事】

冷し茶そば

薬味 美味出汁

【水菓子】

マンゴープリン

葵会席 ¥7,000 (税込)

【前 菜】

浅利時雨煮と赤芍薬 合鴨山吹 空豆
桜桃百合根 天子南蛮漬 蓮根明太射込

【椀 盛】

「沢煮仕立」
帆立のつみれ
人参 牛蒡 椎茸 竹の子 絹さや じゅんさい 木の芽

【造 里】

鯛 鮪 間八
あしらい一式

【焚 合】

鰹オランダ煮
小蕪 南京 楓麩 スナップエンドウ

【強 肴】

国産牛西京焼
彩り野菜

【食 事】

冷し茶そば
薬味 美味出汁

【水菓子】

マンゴープリン