

カジュアルディナーセット ¥3,800 (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

*Today's Meat Dish & Steamed Vegetables*  
肉料理：味わい葡萄牛肩ロースのソテー 季節の温野菜添え

*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 ¥5,500(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

生ハムとモッツアレラチーズのオリーブオイルマリネ

牛タンとパプリカのサラダ粒マスタード風味

ボイル蛸とレモンのビネグレット

サーモンのエスカベッシュ レモン風味

ローストビーフとバルサミコライス ブルーチーズと共に

*Today's soup*

本日のスープ

*Sautéed fresh fish with winter vegetables Sherry vinegar sauce*

鮮魚のソテー 冬の温野菜添え シェリービネガーソース

*Sherbet*

お口直しの氷菓

*Roasted duck breast with winter vegetables Orange sauce*

合鴨胸肉のロースト 冬の温野菜添え オレンジソース

*Gâteau assorti et crème glacée*

ガトーの盛り合わせ アイスクリームを添えて

*Bread*

パン

*Coffee or Tea*

コーヒー または 紅茶



※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。

シェフ特選ディナー ¥7,700(税込)

*Smoked red sea bream with winter vegetable salad*  
真鯛の軽いスモーク 冬野菜のサラダ仕立て

*Grilled Beef Tongue Ragout Mozzarella Cheese Daikon Radish Salad and Genovese*  
牛タンのラグー モッツアレラチーズ焼 大根サラダとジェノベーゼ

*Today's soup*

本日のスープ

*Poiret Fresh fish with mushrooms, burnt butter sauce*  
鮮魚のポワレ 茸添え 焦がしバターソース

*Sherbet*

お口直しの氷菓

*Grilled beef fillet with winter vegetables Black pepper sauce*  
牛フィレ肉の網焼き 冬の温野菜添え 黒胡椒ソース

*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



コース料理イメージ

※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)

◆ Menu ◆

アミューズ5種取合せ

生ハムとモッツアレラチーズのオリーブオイルマリネ  
牛タンとパプリカのサラダ 粒マスタード風味  
ボイル蛸とレモンのビネグレット  
サーモンのエスカベッシュ レモン風味  
ローストビーフとバルサミコライス ブルーチーズと共に

*Today's soup*

本日のスープ

*Sautéed fresh fish with winter vegetables Sherry vinegar sauce*

鮮魚のソテー 冬の温野菜添え シェリービネガーソース

*Sherbet*

お口直しの氷菓

*Roasted Hida beef fillet with winter vegetables, Red wine sauce*

飛騨牛フィレ肉のロースト 冬の温野菜添え 赤ワインソース

*Fruit and ice cream*

旬のフルーツとアイスクリーム

*Bread*

パン

*Coffee or Tea*

コーヒー又は紅茶



※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 ¥3,800 (税込)

【先 附】

季節の和え物

【造 里】

鯛 鮪

あしらい一式

【炊合せ】

金目鯛旨煮 海老芋

松笠慈姑 蓮根白煮

梅麩 菜の花

【強 肴】

国産牛西京焼き

彩り野菜

【食 事】

冷やし梅蕎麦

薬味 美味出汁

【水菓子】

苺ババロア

彩りフルーツ

葵会席 ¥6,600(税込)

～如月の献立～

【前 菜】

鯛梅煮 飯蛸 伊達巻  
一寸豆蜜煮 サーモン蓮根挟み  
市田柿黄味寿司 梅花蕪

【椀 盛】

合鴨つみれ 扇面蕪  
京人参 うぐいす菜 柚子

【造 里】

鯛 鮪 縞鰯  
あしらい一式

【炊合せ】

金目鯛旨煮 海老芋  
松笠慈姑 蓮根白煮  
梅麩 菜の花

【強 肴】

国産牛西京焼  
彩り野菜

【食 事】

冷やし梅蕎麦  
薬味 美味出汁

【水菓子】

苺ババロア  
彩りフルーツ