

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～

Apéritif spécial du chef

アミューズ5種取合せ

合鴨の真空低温調理黒胡椒風味 焼き葱と蓮根チップ

海老のエスカベッシュ

スモーク鮭と無花果のプロシュット

蛸のマリネ バジル風味

国産ローストビーフの茶巾仕立てゴルゴンゾーラ風味のクリームチーズと共に

Soupe du jour

本日のスープ

Soupe de champignons aux fruits de mer servie avec jus de homard

海の幸の取り合わせ 軽いシャンピニオンスープ仕立て ジュドオマールと共に

Crème glacée

お口直しの氷菓

Filet de boeuf australien poêlé aux légumes d'automne, sauce parfumée au fromage

味わい葡萄牛フィレ肉のポワレ 秋の温野菜添え フロマージュ風味のソース

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

Pain

パン

Café ou thé

コーヒー または 紅茶



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。

シェフ特選ディナー ¥7,700(税込)

Dôme de saumon fumé et fromage à la crème avec compote de tomates et salade de légumes
スモークサーモンとクリームチーズのドーム仕立て トマトコンポゼと野菜サラダ

Flan au Ried de Vau aux noix torréfiées Sauce Périgieuse
リードヴォーのフラン 胡桃のロースト添え ソースペリグー

Soupe du jour
本日のスープ

Gratin de flet et ratatouille
鱈とラタトゥイユのグラタン

Crème glacée
お口直しの氷菓

Filet de canard rôti façon grand-mère aux légumes
鴨フィレ肉のロースト グランメール風 野菜添え

Le fier dessert du pâtissier
パティシエ特製デザート

Pain
パン

Café ou thé
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。

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

合鴨の真空低温調理黒胡椒風味 焼き葱と蓮根チップ

海老のエスカベッシュ

スモーク鮭と無花果のプロシエット

蛸のマリネ バジル風味

国産ローストビーフの茶巾仕立てゴルゴンゾーラ風味のクリームチーズと共に

Soupe du jour

本日のスープ

Soupe de champignons aux fruits de mer servie avec jus de homard

海の幸の取り合わせ軽い シャンピニオンスープ仕立て ジュドオマール

Crème glacée

お口直しの氷菓

Filet de boeuf "Hida" poêlé servi avec des légumes chauds d'automne Sauce spéciale

飛騨牛フィレ肉のポワレ 秋の温野菜添え 特撰ソース

Fruits de saison et glace

季節のフルーツとアイスクリーム

Pain

パン

Café ou thé

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。

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】

穴子 飛竜頭

蕪 南京 巻湯葉

紅葉麩 絹さや

【強 肴】

国産牛西京焼き

彩り野菜

【食 事】

冷やしとろろそば

薬味 美味出汁

【水菓子】

栗と紅芋のモンブラン

葵会席 ¥6,600(税込)

～長月の献立～

【前 菜】

焼き木ノ子と青菜浸し
鮎有馬煮 焼蓮根 柿玉子 銀杏
姫慈姑 海老いくら詰め

【椀 盛】

「菊花仕立」
帆立茶巾 紅葉人参
平茸 青菜 柚子

【造 里】

鯛 鮪 縞鰯
あしらい一式

【炊合せ】

穴子 飛竜頭
蕪 南京 卷湯葉
紅葉麩 絹さや

【強 肴】

国産牛西京焼
彩り野菜

【食 事】

冷やしとろろそば
薬味 美味出汁

【水菓子】

栗と紅芋のモンブラン