

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

- EXTRA MENU -

プラス ¥ 2,500 … 飛騨牛フィレ肉 - A5等級 - 50g

プラス ¥ 5,000 … 飛騨牛フィレ肉 - A5等級 - 100g



※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

ワカサギのエスカベッシュ

カブのムース

山菜のマリネ

合鴨肉とブロッコリーのテリーヌ

シラスのガレット

Today's soup

本日のスープ

Fresh fish wrapped in part brick, spiced white wine sauce

鮮魚のパートブリック包み スパイス香る白ワインソース

Sherbet

お口直しの氷菓

Braised Australian beef fillet with black pepper sauce

オーストラリア産牛フィレ肉のブレゼ 黒胡椒ソース

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)

Kinka mackerel and seasonal vegetable presse

金華サバと季節野菜のプレッセ

porcini mushroom flan

ポルチーニ茸のフラン

Today's soup

本日のスープ

Herb-flavored roasted red sea bream served with rice galette

真鯛の香草風味ロースト お米のガレット添え

Sherbet

お口直しの氷菓

Domestic beef fillet and foie gras encroute sauce Perigueux

国産牛フィレ肉とフォアグラのアンクルート ソースペリグー

Patissier 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

ワカサギのエスカベッシュ

カブのムース

山菜のマリネ

合鴨肉とブロッコリーのテリーヌ

シラスのガレット

Today's soup

本日のスープ

Fresh fish wrapped in part brick, spiced white wine sauce

鮮魚のパートブリック包み スパイス香る白ワインソース

Sherbet

お口直しの氷菓

Poiled Hida beef fillet with chef's special sauce

飛騨牛フィレ肉のポワレ シェフ特選ソース

Patissier special dessert

パティシェ特製デザート

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】

海老黄身煮

竹の子 若布 桜麩 スナップエンドウ

【強 肴】

国産牛 西京焼

彩り野菜

【食 事】

桜うどん

錦糸玉子 椎茸 絹さや

【水菓子】

マンゴープリン

葵会席 ￥7,000 (税込)

【前 菜】

姫さざえ 竹の子木の芽和え 合鴨山吹
飯蛸早煮 花蓮根百合根射込 花見三色団子 空豆

【椀 盛】

薄葛仕立
鰯道明寺蒸し 春大根 筍 菜の花 桜花

【造 里】

鯛 鮪 間八
あしらい一式

【焚 合】

海老黄身煮
竹の子 若布 桜麩 スナップエンドウ

【強 肴】

国産牛 西京焼
彩り野菜

【食 事】

桜うどん
錦糸玉子 椎茸 絹さや

【水菓子】

マンゴープリン