

カジュアルディナーセット ¥3,300 (税込み)

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 Fish Dish & Steamed Vegetables
魚料理：本日の魚料理 (詳しくはスタッフにお問い合わせください)

or
または

Today's Meat Dish & Steamed Vegetables
肉料理：オーストラリア産牛リブロースのソテー 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

スモークサーモンのファルシ
カマンベールチーズとソフト生ハム
チキンパテ
小海老のマリネ レモン風味
ほうれん草とベーコンのキッシュ パプリカソース

Soupe du jour

本日のスープ

Cuit à la vapeur au vin blanc de daurade à la provençale aux légumes cuits
真鯛の白ワイン蒸し プロヴァンス風 野菜の煮込みと共に

Crème glacée

お口直しの氷菓

Filet de bœuf australien gratiné sauce marsala

オーストラリア産牛フィレ肉のグラティネ マルサラソース

Assiette de desserts

デザート

Pain

パン

Café ou thé

コーヒー または 紅茶



コースイメージ

※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。

シェフお薦めディナー ¥7,700(税込み)

Apéritif spécial du chef

Magret de canard rôti avec salade de saison

鴨の胸肉のロースト 季節のサラダ仕立てと共に

Bisque de homard aux fruits de mer de saison et flan à la japonaise

旬の魚介と和風フラン オマール海老のビスク

Soupe du jour

本日のスープ

Poisson frais légèrement cuit aux légumes chauds de saison façon Dugrelet

鮮魚の軽い煮込み 季節の温野菜添え デュグレレ風

Crème glacée

お口直しの氷菓

Filet de boeuf japonais aux légumes de source chaude Sauce à la liqueur Marsala

国産牛フィレ肉のポワレ 春の温野菜添え マルサラ酒ソース

Assiette de desserts

デザート

Pain

パン

Café ou thé

コーヒー または 紅茶



お肉料理イメージ

※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。

ミニ会席 ¥3,300 (税込み)

【先 附】

蒸し鶏と青菜胡麻和え

【造 里】

鯛 鮪 縹鱈

あしらい一式

【炊合せ】

金目旨煮 竹の子

若布 スナップエンドウ

桜麩 木の芽

【強 肴】

国産牛ロース西京焼き

彩り野菜

【食 事】

桜うどん

椎茸 錦糸玉子

美味出汁

【水菓子】

フルーツカクテル

白玉 小倉餡

葵会席 ¥5,500(税込み)

～卯月の献立～

【前 菜】

合鴨ムース 飯蛸含煮
空豆 桜豆腐 海老 蕨
姫サザエ山吹焼 花見団子

【椀 盛】

薄葛仕立て 鯖道明寺蒸し
竹の子 春大根 菜の花 桜花

【造 里】

鯛 鮪 縹鱈
あしらい一式

【炊合せ】

金目旨煮 竹の子
若布 スナップエンドウ
桜麩 木の芽

【強 肴】

国産牛ロース西京焼き
彩り野菜

【食 事】

桜うどん
椎茸 錦糸玉子
美味出汁

【水菓子】

フルーツカクテル
白玉 小倉餡

※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。