



¥6,000 (税サ込¥6,480)

海の幸のバリエ	柑橘フルーツとともに	デザート
本日のスープ		パン
スズキのポワレ	アオサソース	コーヒー
牛フィレ肉のロースト	赤ワインソース	



¥8,000 (税サ込¥8,640)

スモークサーモンのタルタル		デザート
コンソメスープ	タピオカパールの浮き身	パン
舌平目のムニエル	濃厚な白ワインソース	コーヒー
牛フィレ肉のロースト	ポルト酒ソース	

(税サ込)は消費税・サービス料込の料金です



# 洋食料理



¥10,000 (税込¥10,800)

スモークトラウトサーモン 蟹 帆立貝 有機野菜の宝石箱  
ヨーグルトソース

コンソメスープ セレスティウス風  
(パンケーキ結び 茸入り)

海の幸(鯛 巻き海老 紋甲烏賊)のポワレ  
ホウレン草と海老ソース

特選国産牛ロース肉の網焼 マデールソース  
いろいろ茸のシガー添え

ミックスサラダ

フルーツのムース

コーヒー

パン バター



¥12,000 (税込¥12,960)

活けオマール海老のサラダ マンゴドレッシング

フォアグラの洋風茶碗蒸し 茸 浅葱餡

名古屋コーチンと有機野菜のコンソメスープ

鯛とホウレン草の蒸気蒸し 雲丹クリームソース

特選三河牛フィレ肉のローストと大根ステーキ

胡麻風味の八丁味噌ソース 京野菜 古代米添え

サラダとフランス産白カビチーズ

彩りデザート盛り合せ

コーヒー

パン バター



¥16,000 (税込¥17,280)

アミューズの盛り合わせ

海の幸のゼリー寄せ パプリカソース

鮑と雲丹 ほうれん草のグラタン ムスリヌソース

コンソメスープに野菜を浮かべて

オマールと帆立貝 蛤に野菜のリボンを添えて  
ヴェルモットソース

お口直しのシャーベット

特選和牛フィレ肉とフォアグラのグリル  
ボルチーニ茸のソース

季節の温野菜

メランジェサラダ

プチデザート盛り合わせ

コーヒー

パン バター

(税込)は消費税・サービス料込の料金です