

A la Cart アラカルト

Entrée & Salada 前菜&サラダ

色とりどりのメリメロサラダ	1,100
Jambon(ジャンボン) とミモレットのサラダ	1,350
ウェッジポテト スイートチリソースとサワークリーム添え	800
本日のポタージュ	580

Principal メイン

本日の魚料理	1,600
牛ヒレ肉のロースト ソース・マデール	3,000

Pizza ピッツァ

ピッツァ マルゲリータ	1,600
ピッツァ 生ハムとベビーリーフのサラダ	1,850

Dessert デザート



Pain パン

パン 2個	300
-------	-----

自家製アイスクリーム 2種盛り合わせ	580
-----------------------	-----

本日のデザートと アイスクリーム	850
---------------------	-----

French Menu

Dinner



食材で描くアートのようなひと皿をゆったりと堪能し
優雅な一夜をお過ごし下さい

要/予約

Fleurlette

Menu A フルーレット

5,200 yen

自然からの贈り物

春キャベツでシュミゼした
サワラのコンフィと春野菜のゼリー寄せ

大地のエッセンス

なめらかな新玉ねぎのポターージュ

海響

桜鯛のポワレとラタトゥイユのハーモニー
しらすとわかめのスプリ
魚介と相性の良い
ソース・ブール・ダンショワ

出会いの軌跡

ハーブ香るポルケッタ
ヴェネツィア風 ソース・マルサラ

至福と余韻

コクのあるクリームチーズのシブーストと
柑橘のハーモニー

やすらぎ

オーガニックコーヒー、紅茶又はハーブティ



大切な人の誕生日や記念日などの特別な一日には
デザートにメッセージを添えて思い出となる素敵なお
とときをお過ごし下さい。

Lumière

Menu B リュミエール

7,000 yen

自然からの贈り物

春キャベツでシュミゼした
サワラのコンフィと春野菜のゼリー寄せ

大地のエッセンス

なめらかな新玉ねぎのポターージュ

海響

桜鯛のポワレとラタトゥイユのハーモニー
しらすとわかめのスプリ
魚介と相性の良いソース・ブール・ダンショワ

至福

知多牛サーロインのロースト
温野菜のジャルディニエール風
ソース・マデール

(その日の入荷状況により、牛ヒレ肉のローストに変更になります。
また、サーロインの産地も変更になる場合があります。)

余韻

コクのあるクリームチーズのシブーストと
柑橘のハーモニー

やすらぎ

オーガニックコーヒー、紅茶又はハーブティ



Étoile

Menu C エトワール

9,000 yen

～ある日の一例～

自然からの贈り物

サーモンのテリーヌ 柑橘香るフロマーージュのソース
タスマニアサーモンのタルタルとともに

大地のエッセンス

赤ワインでじっくり煮込んだ豚肩ロースのラグー

海響

愛知県産ヒラメのポワレ
ラタトゥイユの香草パン粉焼き
マダガスルージュのポワレ
ソース・サフラン

至福

知多牛サーロインのビステッカ
温野菜のジャルディニエール風
ソース・マデール

余韻

さわやかなグレープフルーツとホワイトチョコのムース
濃厚なプラリネがアクセントに

やすらぎ

オーガニックコーヒー、紅茶又はハーブティ



*その日の食材の状況により内容が異なる場合がございます。
*表示価格は税込です。
*写真は全てイメージです。



要/予約

Plaisir

Menu Suggestion

12,000 yen

～ある日の一例～

自然からの贈り物

カリフラワーとバジルのムース
アボカドとアカイカのタルタルとともに

大地のエッセンス

豚肩ロースのサルティンボッカ

海響

愛知県産まだかとマダガスルージュのポワレ
なめらかなじゃがいものピュレ
ソース・ブール・ルージュ

至福

宮崎県産牛ヒレ肉のロースト
温野菜のジャルディニエール風

余韻

さわやかなベルガモットとブルーベリーのムース
リンゴのグラスを添えて

やすらぎ

オーガニックコーヒー、紅茶又はハーブティ

Japanese Menu

Dinner



和の職人が手がける豊かな感性あふれる
和会席をお楽しみください

月会席 7,000 円

先付け	海幸水晶寄せ
御造里	旬の御造里
煮物	牛とろかけ
焼物	烏かれい西京焼き
椀代り	蛤スープ蒸し
強肴	鮑ステーキ
揚物	串揚げ 鰻おこわ 海老
食事	山菜御飯 赤出汁 香の物
水物	アイスクリーム

美食彩御膳 4,000 円

美と健康をコンセプトにし
旬の食材を取り入れた
見た目も華やかな御膳です



□要予約にて、雪会席 9,000円も承ります。

A La Carte 和食一品

細もずく	580	烏賊一夜干し	900
マグロの山かけ	990	土手煮	800
本日の白身刺	1,200	ごぼうの唐揚	680
マグロ刺身	1,400	揚げ出し豆腐	600
本日のお造り3種盛り	1,400	白海老天婦羅	900
出し巻玉子	800	天婦羅盛合せ	1,400
焼き茄子	600	豚の角煮	950
手造りはんぺん (チーズ・蓮根)	700	焼豚	880
		鱈西京焼	880

Rice/Noodle 御飯もの・麺

鉄火巻	700	稲庭うどん(温・冷)	800
天むす	550	十割蕎麦(温・冷)	900
白米セット	400	蟹雑炊	880

*その日の食材の状況により内容が異なる場合がございます。
*表示価格は税込です。
*写真は全てイメージです。