

要/予約

Fleurlette

Menu A フルーレット

5,200 yen

自然からの贈り物

大地の恵み とうもろこしの甘美なムースと
琥珀色のコンソメジュレ
メゾン・スモーク・ロースハム ～贅沢な薫香の余韻～

大地のエッセンス

香り豊かな完熟桃の冷製ポタージュ
(なくなり次第変更になります。)

海響

イトヨリのポワレとソース・プロヴァンサル
海老とサーモンムースのクロック・サンド

出会いの軌跡

ショーソン・アン・クルート
～自家製ミンチと手折りパイの饗宴～
マデイラの香り

至福と余韻

果実たちの円舞曲(ワルツ)
～濃厚なベイクドチーズと清涼なる塩ミルク～

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

大地の恵み とうもろこしの甘美なムースと
琥珀色のコンソメジュレ
メゾン・スモーク・ロースハム ～贅沢な薫香の余韻～

大地のエッセンス

香り豊かな完熟桃の冷製ポタージュ
(なくなり次第変更になります。)

海響

イトヨリのポワレとソース・プロヴァンサル
海老とサーモンムースのクロック・サンド

至福

北海道産サーロインのロースト
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

果実たちの円舞曲(ワルツ)
～濃厚なベイクドチーズと清涼なる塩ミルク～

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

北海道産ヒラメのポワレ
ズッキーニのミルフィーユ仕立て
アニス香るソース・ペルノのエッセンス

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

レ・トロワ・サヴール～Les Trois Saveurs)～
キャラメル・カフェ・ショコラの贅沢な重なり

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

フォレスト風ムースと牛蒡のバロンティース
芳醇な豚肉のクルート

海響

愛知県産まだかと天使の海老のポワレ
なめらかなじゃがいものビュレ
ソース・ブル・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

オピュレント・オペラ
～深淵なるショコラと珈琲の饗宴～

やすらぎ

オーガニックコーヒー、紅茶又はハーブティ

月会席 7,000 円

先付け	赤海老と鮑ゼリー寄せ
御椀	鱧葛打ち
御造里	旬の御造里
蒸物	鱸ちり蒸し
台の物	青森サーモン
強肴	米茄子そぼろ田楽
焼物	牛小角ステーキ
食事	十割蕎麦
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	ごぼうの唐揚げ	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
		鯖西京焼	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。