

要/予約

Fleurlette

Menu A フルーレット

5,200 yen

刻の恵み

里芋と芳醇キノコのプレッセ トリュフ風味
ゴルゴンゾーラのアクセント

大地の記憶

完熟パプリカのヴルーテ 大地の雫

碧海のソナタ

真鯛で包んだ海老とサーモンムースのボーピエット
爽やかなヴェルデュレットソース
スイートポテトのフィユタージュを添えて

豊穣の賛歌

豚肩ロースの赤ワイン・ミジョテ
オニオンのパネとブル・エスカルゴの余韻

至純の喜び

ブランマンジェ・ド・ココ
無花果と白ワインジュレのコンポジジョン

穏やかな残照

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ひとときをお過ごし下さい。

Lumière

Menu B リュミエール

7,000 yen

刻の恵み

里芋と芳醇キノコのプレッセ トリュフ風味
ゴルゴンゾーラのアクセント

大地の記憶

完熟パプリカのヴルーテ 大地の雫

碧海のコンチェルト

真鯛で包んだ海老とサーモンムースのボーピエット
爽やかなヴェルデュレットソース
スイートポテトのフィユタージュを添えて

豊穣の凱旋

静岡県産サーロインのロースト
畑の恵み 温野菜を添えて
芳醇なマデラソースの余韻

(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。)

白亜の誘惑

ブランマンジェ・ド・ココ
無花果と白ワインジュレのコンポジジョン

穏やかな残照

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

深海の叙事詩

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

至純の喜び

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
濃厚なブラリネがアクセントに

穏やかな残照

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

大地の記憶

豚肩ロースのサルティンボッカ

深海のロンド

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

至純の喜び

さわやかなベルガモットとブルーベリーของムース
リンゴのグラスを添えて

穏やかな残照

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	穴子湯葉サンド
御椀	蟹真丈
御造里	旬の御造里
煮物	秋刀魚旨煮
焼物	さわらの西京焼き
強肴	牛しゃぶ
揚物	海老かつ
食事	栗御飯 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。