

French フレンチ

Déjeuner A 3,300 yen

前菜・スープ・メイン1品<魚料理または肉料理(ショーソソ)>・デザート

Déjeuner B 4,800 yen

前菜・スープ・メイン2品<魚料理・肉料理(ショーソソ)>・デザート

Déjeuner C 6,600 yen

前菜・スープ・メイン2品<魚料理・肉料理(サーロソ)>・デザート

Déjeuner A 3,300yen コース内容

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。)

お好きなメイン料理をお選びいただけます

出会いの軌跡

・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

・ショーソソ・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

・北海道産サーロソのロースト …+ 1,100yen
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、サーロソの産地も変更になる場合があります。)

グランデセール

パティシエの気まぐれスイーツ

やすらぎ

食後のお飲物

和会席 全8品

3,300円



先付け 赤海老と鮑ゼリー寄せ

御造里 旬の御造里

蒸物 鱸ちり蒸し

焼物 青森サーモン

強肴 米茄子そぼろ田楽

食事 十割蕎麦

水物 アイスクリーム

食後のお飲物

*その日の食材や入荷状況により、内容が変更になる場合があります。
*表示価格は税込です。 *写真は全てイメージです。

美食同源御膳



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

2,500 円

食後のお飲物 +300 円

Desserts

プラスワンデザート

+ 1,100 yen

本日のパティシエおすすめの
デザートはいかがですか。



食後にパティシエ自慢の
デザートはいかがでしょう。

Coffee Time



食後のお飲み物

コーヒー (HOT・ICE)

紅茶 (HOT・ICE)

オレンジジュース

グレープフルーツジュース

アップルジュース

ジンジャーエール

コカ・コーラ

烏龍茶

Drink ドリンク

WHISKEY ウイスキー

角ハイボール	600
角瓶	550
知多	880

BEER ビール

アサヒスーパードライ(生ビール)	800
アサヒスーパードライ(中瓶)	880
キリンクラシックラガー(中瓶)	880
キリングリーンズフリー	580

SOUR サワー

各種サワー	600
-------	-----

RED WINE ワイン【グラス】

マブ・ブレンズ カベルネ・ソーヴィニオン	700
レ ペイロタン ペイ ドック シラー	900
ドメーヌ・デュ・バヴィヨン ブルゴーニュ ピノ・ノワール	1,200

White WINE ワイン【グラス】

マブ・ブレンズ シャルドネ・ソーヴィニオン・ブラン	700
シレーニ セラー セレクション ソーヴィニオンブラン	900

NON ALCOHOL ノンアルコール

サルトガクラー	680
シャーリーテンプル	680

SPECIAL スペシャル

トラウベンモスト	750
----------	-----

トラウベンモストは、ワインにする前のぶどうを搾って作られた果汁100%ノンアルコールのジュースです。
無添加、無加水で造られており、甘味・酸味など全ての味わいが濃く、美味しいだけではなく体に有用な養分がいろいろ含まれています。
ぶどう品種は、ツヴァイゲルト100%。
オーストリアのニーダーエステライヒ州産のワイン用のぶどうで造られています。

HARBAL ハーブティ

カモミール	600
ローズヒップ	600

MINERAL WATER ミネラルウォーター

スルジーヴァ	600
スルジーヴァ スパークリング	700

口当たりが良く、爽やかな軟水のミネラルウォーター
発泡水(スパークリング)と無発泡(ナチュラル)の2タイプがあります。

SOFT DRINK ソフトドリンク

オレンジジュース	580
グレープフルーツジュース	580
アップルジュース	580
コカ・コーラ	580
ジンジャーエール	580
烏龍茶	580
コーヒー	580
紅茶	580

*表示価格は税込です。
*写真は全てイメージです。