年末年始限定ランチコース Sourire (スーリール)

2024年12月31日 (火) ~2025年1月5日 (日)

※年末年始はコースメニューのみのご用意となります

アミューズ

δ

季節のスープ (カリフラワー)

δ

サーモンマリネ 柚子の香り

δ

寒鰆のミキュイ 岩津ねぎのデクリネゾン ジュソース または 神戸ポークロースのロティ ピクルスと粒マスタードのソース

δ

グラス or ソルベ (下記より2種類お選びください) グラス; ヴァニーユ・ショコラ・ミエル ソルベ; ヨーグルト・フリュイルージュ

δ

パン

δ

ブレンドコーヒー または 紅茶

¥ 6,000

食物アレルギーをお持ちのお客さまはスタッフにお申しつけください。 表記料金には税金・サービス料が含まれております。 メニュー内容は食材の入荷により変更させていただく場合がございます。 他の優待・特典の適用対象外商品となります。

年末年始限定ランチコース SCène (セヌ)

2024年12月31日 (火) ~2025年1月5日 (日)

※年末年始はコースメニューのみのご用意となります

アミューズ

δ

季節のスープ (カリフラワー)

δ

パテクルート

δ

寒鰆のミキュイ 岩津ねぎのデクリネゾン ジュソース

δ

神戸ポークロースのロティ ピクルスと粒マスタードのソース

δ

クレームカラメル

δ

パン

δ

ブレンドコーヒー または 紅茶

¥8,000

食物アレルギーをお持ちのお客さまはスタッフにお申しつけください。 表記料金には税金・サービス料が含まれております。 メニュー内容は食材の入荷により変更させていただく場合がございます。 他の優待・特典の適用対象外商品となります。

年末年始限定ディナーコース espoir (エスポワール)

2024年12月31日 (火) ~2025年1月5日 (日)

※年末年始はコースメニューのみのご用意となります

アミューズ

δ

サーモンマリネ 柚子の香り

δ

パテクルート

δ

寒鰆のミキュイ 岩津ねぎのデクリネゾン ジュソース

δ

国産牛もも肉(ランプ)のグリエ 赤ワインソース

δ

ムース・オ・ショコラ

δ

パン

δ

ブレンドコーヒー または 紅茶

¥12,000

食物アレルギーをお持ちのお客さまはスタッフにお申しつけください。 表記料金には税金・サービス料が含まれております。 メニュー内容は食材の入荷により変更させていただく場合がございます。 他の優待・特典の適用対象外商品となります。

年末年始限定 特選ディナーコース affinité (アフィニテ)

2024年12月31日 (火) ~2025年1月5日 (日)

※年末年始はコースメニューのみのご用意となります

アミューズ

δ

季節のスープ(カリフラワー)

δ

サーモンマリネ 柚子の香り

δ

パテクルート

δ

河豚のロティ ブイヤベーススープ

δ

国産牛もも肉(ランプ)のグリエ 赤ワインソース

δ

ムース・オ・ショコラ

δ

パン

አ

ブレンドコーヒーまたは 紅茶

¥16,000

食物アレルギーをお持ちのお客さまはスタッフにお申しつけください。 表記料金には税金・サービス料が含まれております。 メニュー内容は食材の入荷により変更させていただく場合がございます。 他の優待・特典の適用対象外商品となります。