



## Restaurant Dinner Menu

ディナーメニュー 17:00 ~ 22:00 (要予約)

### アルモニコース

¥5,500

本日のオードブル  
真鯛のポアレ プロヴァンス風  
若鶏の悪魔風ロースト  
本日のデザート  
コーヒーまたは紅茶



### スペシャリテコース

¥13,200

熊本産馬肉のタルトレット  
飛騨牛サーロインと菜の花の煮凝り  
益荒男ほうれん草の海老饅とビスク  
瀬戸内の牡蠣のリゾット  
紀伊長島産 真羽太のムニエル  
黒毛和牛テンダーロインのロティ 根菜のエチュヴェ  
フォンダンショコラ  
コーヒーまたは紅茶



### エトワールコース

¥7,700

グリーンアスパラガスと本鮭のタルトレット  
20種の旬野菜のブレッセ エピス香るヨーグルトクリーム  
本日の鮮魚料理  
黒毛和牛テンダーロインのロティ  
本日のデザート  
コーヒーまたは紅茶



### アニヴェルセルコース

¥18,700

小さなお口取り~シェフからの贈り物~  
野菜のテリーヌ ヨーグルトレモンクリーム  
椎茸ブラザーズ ジャンボ椎茸トリュフ風味のリゾット 醤油の雲  
天然鮮と鮑のパイ包み焼き  
ラフランスとスイーティーのグラニテ  
牧草牛テンダーロインと根セロリのドフィノワグラタン  
美濃娘のミルフィーユ  
コーヒーまたは紅茶



表示金額はすべて税込です。メニュー内容はその日の仕入れによって変わることがございます。  
ご予約はスタッフにお尋ねください。