



5月～6月のオードブル  
アトランティックサーモンのマリネ  
赤海老のミキユイ オレンジのピュレで

厳選した初夏の食材の特性を  
最大限に引き出す調理法により  
絶妙な食感と香りをお楽しみください。

## Menu

### 【オードブル】

アトランティックサーモンのマリネ  
赤海老のミキユイ オレンジのピュレで

### 【温前菜】

馬鈴薯のニョッキブルーチーズのクリームソース

### 【魚料理】

真鯛と帆立のポワレ スナップエンドウのピュレ  
ミントのビネグレット

### 【肉料理】

ローストビーフ バルサミコ酢のソースとグレモナータ  
※プラス¥3,000で  
国産牛フィルのグリルに変更できます

### 【パン】

### 【本日のデザート】

### 【コーヒー又は紅茶】

#### ■ 魚もしくは肉料理メインのコース

¥6,500 (税込)

#### ■ フルコース【魚&肉料理】

¥7,500 (税込)

※プラス¥1,100で

“至福のコンソメスープ”を追加できます



※ご利用日の2日前までにご予約ください。

※食材の仕入状況によりメニューが変更になる場合がございます。

詳しくはスタッフにお尋ねください。

※写真はイメージです

◎キャンセルについて◎ キャンセル・人数変更については、右記の通りキャンセル料を申し受けます。 ご利用日2日前から前日 > ご利用金額の50% ご利用当日 > ご利用金額の100%