



4月のオードブル  
蛸烏賊と帆立のマリネ  
新牛蒡のムースとチーズのサブレ

春が旬の蛸烏賊(ホタルイカ)や新牛蒡を使った、  
爽やかなオードブルからコースが始まります。  
春の食材をふんだんに味わえる  
この季節ならではのコースをお楽しみください。

## Menu

### 【オードブル】

蛸烏賊と帆立のマリネ 新牛蒡のムースとチーズのサブレ

### 【温オードブル】

つぶ貝と筍のブルゴーニュ パンのニョッキと

### 【魚料理】

寒鱈のグリル 桜のブルーブランソースと菜の花のピュレ

### 【肉料理】

もち豚フィレ肉のポワレ赤ワインソース  
落のとうのタップナード

※プラス¥3,000で  
国産牛フィレのグリル ペリグーソースに変更できます

### 【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

¥6,000 (税込)

#### ■ フルコース【魚&肉料理】

¥7,000 (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