

着席コース



プランA 6,000円(ランチのみ)

前菜

絹姫サーモンのコンフィ 根セロリのコンディマン
ソースグリビッシュ

スープ

季節のポタージュ

魚料理

伊勢真鯛のポワレ 柚子の香る白ワインソース

肉料理

あいちひめ豚のロースト
白いんげんのガルビュール仕立て

デザート

文旦と木の芽のショコラパルフェ

珈琲とパン

プランB 8,800円

前菜

カンパチと大根のミルフィーユ仕立て 柚子の香り
カラスミと梅肉タブナード添え

温菜

絹姫サーモンのカダイフ包み
シャンピニオンとクリスタッセベアルネーズ

魚料理

的鯛のカダイフ包み 柚子の香る白ワインソース

肉料理

あいちひめ豚のロースト
白いんげんのガルビュール仕立て

デザート

ライチを纏ったクレームダンジュ 赤い果実のナージュ

珈琲とパン

プランC 11,000円

冷菜

伊勢真鯛と蕪のミルフィーユ仕立て 柚子の香り
カラスミと梅肉タブナード添え

温菜

絹姫サーモンのカダイフ包み
シャンピニオンとクリスタッセベアルネーズ

魚料理

白甘鯛の鱗焼き 春菊のナージュ
和の香味野菜

肉料理

国産牛のロースト 赤ワインソース
じゃが芋のムースリースとガレット

デザート

ライチを纏ったクレームダンジュ 赤い果実のナージュ
バラのエッセンスと共に

珈琲とパン

プランD 14,300円

アミューズブーシェ

食前のお愉しみ

冷菜

伊勢真鯛と蕪のミルフィーユ仕立て 柚子の香り
カラスミと梅肉タブナード添え

温菜

オマール海老のポワレと白菜のエチュペ
アメリケヌソース

魚料理

白甘鯛の鱗焼き 木の芽の香る地蛤のナージュ
蓮根のガレットと花穂紫蘇を添えて

肉料理

特選牛フィレ肉のロースト マデラソース
じゃが芋のムースリースとガレット 郡上の山葵を添えて

デザート

ライチを纏ったクレームダンジュ 赤い果実のナージュ
バラのエッセンスと共に

珈琲とパン