

2026年3月1日～ Dejeuner

¥5,500

Premier Plat

サーモンのミキュイ 柑橘類 フュイタージュ

Douxieme Plat

帆立貝柱と筍のガレット仕立て ブラックオリーブドレッシング

Soup

季節野菜のポターージュスープ

※メイン料理は下記の9種より一品をお選びいただきます。
追加料金 (+〇〇〇円) が発生するメニューがございます。

Plat principal

鱈のポアレ 蛤のポッシェ プティポアクーリー

伊勢直送 国産伊勢海老のロースト ソースアメリカーナ (+2,750円)

黒毛和牛ローストビーフ ソースジャポネ

黒毛和牛ハンバーグステーキ 2種のソース

黒毛和牛スネ肉のラグー バターライス添え

仔羊背肉のルーロ 神戸ワインマスタードソース

神戸牛希少部位もも肉の3種食べ比べ 様々な味わいで (+¥4,400)

神戸牛サーロインステーキのグリエ ソーストリュフ (+¥7,700)

六甲和牛フィレ肉のグリエ ソーストリュフ (+¥4,400)

Dessert

日向夏のヴァシュラン

パン or ライス

コーヒー又は紅茶