

Course

- メニュー例 -

*冷製・温製チョイス可能

¥7,700

近海産旬魚のマリネと若葉のサラダ
 季節野菜のポタージュ*
 銘柄鶏のビネガー風味 アンシエンス風
 季節のフルーツとパティシエ特製デザート
 パン

¥8,800

近海産旬魚のマリネと若葉のサラダ
 季節野菜のポタージュ*
 鱈とパセリのクルート ラタトゥイユ
 銘柄鶏のビネガー風味 アンシエンス風
 季節のフルーツとパティシエ特製デザート
 パン

¥10,450

近海産旬魚のマリネと若葉のサラダ
 季節野菜のポタージュ*
 鱈とパセリのクルート ラタトゥイユ
 銘柄ポークロース肉のグリエ ソース・ピカント
 季節のフルーツとパティシエ特製デザート
 パン

¥13,200

近海産旬魚のマリネと若葉のサラダ
 季節野菜のポタージュ*
 鱈とパセリのクルート ラタトゥイユ
 仔牛フィレ肉のロースト マルサラ酒のジュ
 季節のフルーツとパティシエ特製デザート
 パン

¥15,950

シャラン鴨のフュメとフォワグラのフラン
 柑橘とエピスの香り
 季節野菜のポタージュ*
 舌平目のグラタン“ボンファム”
 国産牛ロース肉のグリエ
 エシャロット風味の赤ワインソース
 季節のフルーツとパティシエ特製デザート
 パン

¥18,700

シャラン鴨のフュメとフォワグラのフラン
 柑橘とエピスの香り
 季節野菜のポタージュ*
 舌平目のグラタン“ボンファム”
 国産牛フィレ肉のシャルルマーニュ風
 ソース・マデール
 季節のフルーツとパティシエ特製デザート
 パン

*仕入れの都合により、一部メニュー内容を変更する場合がございます。

Drink

フリードリンク

¥2,200プラン

赤ワイン／白ワイン／焼酎(麦)
 ウーロン茶／オレンジジュース／アップルジュース

¥3,300プラン

赤ワイン／白ワイン／焼酎(麦)／焼酎(芋)／日本酒／ビール
 ウーロン茶／オレンジジュース／アップルジュース

¥4,400プラン

赤ワイン／白ワイン／焼酎(麦)／焼酎(芋)／日本酒／ビール
 ウイスキー／カクテル
 ウーロン茶／オレンジジュース／アップルジュース

¥5,500プラン

赤ワイン／白ワイン／焼酎(麦)／焼酎(芋)／日本酒／ビール
 ウイスキー／カクテル／スパークリングワイン
 ウーロン茶／オレンジジュース／アップルジュース

単品ドリンク

アサヒスーパードライ(中瓶)	¥1,300	ノンアルコールビール	¥1,000
グラススパークリングワイン	¥1,500	ボトルワイン(赤・白)	¥5,000~
グラスワイン(赤・白)	¥1,200	オレンジジュース	¥800
焼酎(麦・芋)	¥1,000	アップルジュース	¥800
ウイスキー(シングル)	¥1,200	グレープフルーツジュース	¥800
ハイボール	¥1,200	ウーロン茶	¥800
日本酒(90cc)	¥1,000	ジンジャエール	¥800
カクテル	¥1,000~	コーラ	¥800
ノンアルコールカクテル	¥1,000~		

※上記価格は、消費税(10%)・サービス料(10%)を含んでおります。

