

LUNCH MENU

Déjeuner A

デジュネアー

¥3,300-



Hors-d'œuvre オードブル

近隣の畑より届いた野菜と旬の食材のアンサンプル

Soupe スープ

旬野菜のポタージュ

Entrée de jour アントレドゥジュール

舞阪港で水揚げされた鮮魚のお料理

又は

おすすめのお肉料理

Dessert デセール

オリジナルデザート

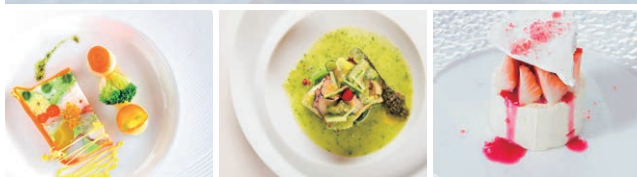
Café et petitfour カフェ

食後のお飲み物と小菓子

Déjeuner Saisons A

デジュネセゾンアー

¥6,600-



Amuse bouche アミューズブーシュ

スペシャリテ トマトのムース

Hors-d'œuvre オードブル

近隣の畑より届いた野菜と旬の食材のアンサンプル

Deuxième plat ドゥジューム プラ

本日の温前菜

Entrée de jour アントレドゥジュール

舞阪港で水揚げされた鮮魚のお料理

又は

おすすめのお肉料理

Dessert デセール

オリジナルデザート

Café et petitfour カフェ

食後のお飲み物と小菓子

※写真はイメージです。季節により食材が変わる場合がございますのでご了承ください。
※上記税込み価格にサービス料として10%を頂戴いたします。

LUNCH MENU

Déjeuner Saisons B

デジュネセゾンベー

¥8,800 -

Amuse bouche アミューズブーシュ

スペシャリテ トマトのムース

Hors-d'œuvre オードブル

近隣の畑より届いた野菜と旬の食材のアンサンブル

Deuxième plat ドゥージェーム プラ

本日の温前菜

Poisson ポワソン

舞阪港で水揚げされた鮮魚のお料理

Granite グラニテ

フレッシュハーブティーの氷菓

Viande ヴィアンド

シェフ厳選 おすすめのお肉料理 ～4種類よりお選びください～

Dessert デセール

オリジナルデザート

Café et petitfour カフェ

食後のお飲み物と小菓子



※写真はイメージです。季節により食材が変わる場合がございますのでご了承ください。
※上記税込み価格にサービス料として10%を頂戴いたします。

LUNCH MENU

Special

スペシャル

¥11,000 -

※こちらのコースは完全予約制となります



Amuse bouche アミューズブーシュ

スペシャルリテ トマトのムースと本日のお口取り

Hors-d'œuvre オードブル

近隣の畑より届いた野菜と旬の食材のアンサンブル

Deuxième plat ドゥージェーム プラ

フランス産鴨 フォアグラの温製オードブル

Poisson ポワソン

鮮魚を贅沢に2種類の調理法で盛合せにして

Granite グラニテ

フレッシュハーブティーの氷菓

Viande ヴィアンド

シェフ厳選 おすすめのお肉料理 ~4種類よりお選びください~

Fromage フロマージュ

ヨーロッパ各国のおすすめチーズ

Dessert デセール

オリジナルデザート

Café et petitfour カフェ

食後のお飲み物と小菓子

Anniversaire

アニヴェルセル

¥16,500 -



Aperitif アペリティフ

食前のお飲み物

Amuse bouche アミューズブーシュ

スペシャルリテ トマトのムース

Premier プルミエ

近隣の畑より届いた野菜と旬の食材のアンサンブル

Deuxieme ドゥージェーム

本日の温前菜

Poisson ポワソン

舞阪港で水揚げされた鮮魚のお料理

Granite グラニテ

フレッシュハーブティーの氷菓

Viande ヴィアンド

シェフ厳選 おすすめのお肉料理~4種類よりお選びください~

Dessert デセール

オリジナルデザート

Gateau et Bouquet ガトー エ ブーケ

特製ミニホールケーキ&花束

Café et petitfour カフェ

食後のお飲み物と小菓子

※写真はイメージです。季節により食材が変わる場合がございますのでご了承ください。
※上記税込み価格にサービス料として10%を頂戴いたします。