

DINNER MENU

Diner Saison A

ディネセゾン アー

¥6,600 -



Amuse bouche アミューズブーシュ
スペシャルティ 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

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

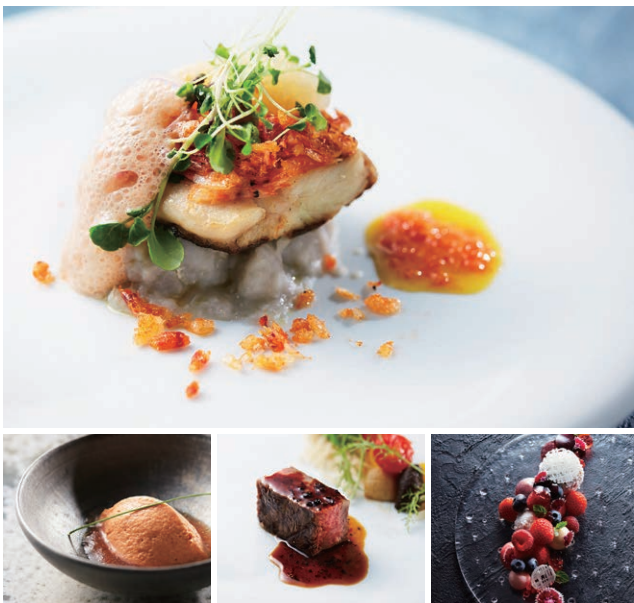
Dessert デセール
オリジナルデザート

Café et petitfour カフェ
食後のお飲み物と小菓子

Diner Saison B

ディネセゾン ベー

¥8,800 -



Amuse bouche アミューズブーシュ
スペシャルティ 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 ポワゾン
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。
※上記税込価格にサービス料として10%を頂戴いたします。

DINNER MENU

Diner Spe

ディネスペシャル

¥11,000 -

Amuse bouche アミューズブーシュ

スペシャリテ 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

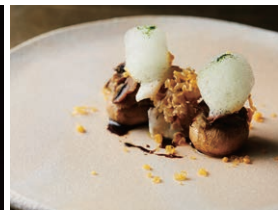
ヨーロッパ各国のおすすめチーズ

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



※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。

DINNER MENU

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

Celebration

セレブレーション

¥17,500-

※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

スペシャリテ トマトのムースと本日のお口取り

Premier プルミエ

オードブルヴァリエ

Deuxieme ドゥージェーム

フォアグラのポワレ

Poisson ポワソン

舞阪港で水揚げされた鮮魚のお料理と本日の甲殻類お料理

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〜

Avant Dessert アヴァンデセール

小さなデザート

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。
※上記税込価格にサービス料として10%を頂戴いたします。