

相生～Aioi～

¥4400

※このコースは平日限定となっております。

Hous-d'oeuvre froid

紅富士サーモン 根セロリ グラニースミス 三重菜花

Hous-d'oeuvre chaud

雲子 アクラ 茸 紫蘇

Viande

紀州岩清水豚 トゥルト 根菜 春菊
ソース・ポワブラード

Dessert

文旦 伊勢茶 フロマージュ

Mignardise / Café ou thé

小菓子/珈琲または紅茶



YOKKAICHI HARBOR

尾上別荘

高砂〜Takasago〜

¥6050

Hous-d'oeuvre froid

紅富士サーモン 根セロリ グラニースミス 三重菜花

Hous-d'oeuvre chaud

雲子 アクラ 茸 紫蘇

Poisson

寒平目 露の臺 ゴルゴンゾーラ 和みりゾット

Viande

紀州岩清水豚 トゥルト 根菜 春菊
ソース・ポワブレード

Dessert

苺 リュバーク エルダーフラワー

Mignardise / Café ou thé

小菓子/珈琲または紅茶



YOKKAICHI HARBOR

尾上別荘

Dejeuner Anniversary

¥8800

Amuse

～食前のお愉しみ～

Hous-d'oeuvre froid

紅富士サーモン 根セロリ グラニースミス 三重菜花

Hous-d'oeuvre chaud

雲子 アクラ 茸 紫蘇

Poisson

寒平目 露の臺 ゴルゴンゾーラ 和みりゾット

Viande

飛驒牛 根パセリ 地場野菜 ジュド・ブフ

Dessert

苺 リュバーク エルダーフラワー

Mignardise / Café ou thé

小菓子/珈琲または紅茶



YOKKAICHI HARBOR

尾上別荘

泗水〜Shisui〜

¥13200

Amuse

フォアグラ 金柑 ブリオッシュ
鯖 紫蘇 タルト

Hous-d'oeuvre froid

寒鰯 落の臺 和ハーブ

Hous-d'oeuvre chaud

オマール海老 ビーツ ジャガ芋
クリュスタッセ・ヴァン・ルージュ

Poisson

ハタマス 三重菜花 葱 春菊 スープ・ド・ポワソン

Viande

飛騨牛 根パセリ 地場野菜 ジュド・ブフ

Dessert

〜マルジョレーヌ・タタン〜
マルジョレーヌ 林檎 紅茶

Mignardise / Café ou thé

小菓子/珈琲または紅茶



YORIKACHI HARBOR

尾上別荘