

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
寒鱈 蕪 フロマージュ・ブラン 酒粕

Hous-d'oeuvre chaud
雲子 アクラ ジュドシャンピニヨン 紫蘇

Viande
伊勢美稻豚 カルポナード マスタード

Dessert
タルトシトロン ヘーゼルナッツ レモンカード

Mignardise / Café ou thé
小菓子/珈琲または紅茶



高砂〜Takasago〜
¥6050

Hous-d'oeuvre froid

寒鱈 蕪 フロマージュ・ブラン 酒粕

Hous-d'oeuvre chaud

雲子 アクラ ジュドシャンピニヨン 紫蘇

Poisson

旬魚 根セロリ ソース・コキヤージュ

Viande

伊勢美稻豚 カルポナード マスタード

Dessert

クルミ 栗 黒糖 エスプレッソ

Mignardise / Café ou thé

小菓子/珈琲または紅茶

Dejeuner Anniversary

¥8800

Amuse

～食前のお愉しみ～

Hous-d'oeuvre froid

寒鱈 蕪 フロマージュ・ブラン 酒粕

Hous-d'oeuvre chaud

雲子 アクラ ジュドシャンピニオン 紫蘇

Poisson

旬魚 根セロリ ソース・コキヤージュ

Viande

飛驒牛 タンバル・スパゲッティ 菊芋 ソース・マデラ

Dessert

クルミ 栗 黒糖 エスプレッソ

Mignardise / Café ou thé

小菓子/珈琲または紅茶

楠〜Kusunoki〜

¥11000

※このコースは平日限定となっております。

Amuse

〜本日のお愉しみ〜

Hous-d'oeuvre froid

寒鯖 葱 茄子 フルム・ダンベール

Hous-d'oeuvre chaud

雲子 アクラ ジュドシャンピニヨン 紫蘇

Poisson

金目鯛 和みりゾット 春菊 ソース・ヴァン・ブラン

Viande

ピジョン・ロマノフ ポプマキシム ルッコラ クレソン

Dessert

洋梨 紅茶 スパイイス チャイムース

Mignardise / Café ou thé

小菓子/珈琲または紅茶



YOKKAICHI HARBOR

尾上別荘

洒水〜Shisui〜

¥13200

Amuse

甘海老 セロリ ヴァン・ジョーヌ
パテ・ド・カンパーニュ 郡上鹿 トレビス

Hous-d'oeuvre froid

寒鯖 葱 茄子 フルム・ダンベール

Hous-d'oeuvre chaud

オマール海老 百合根饅頭 ピスタチオ エルブ

Poisson

金目鯛 和みりゾット 春菊 ソース・ヴァン・ブラン

Viande

飛騨牛 タンバル・スパゲッティ 菊芋 ソース・マデラ

Dessert

洋梨 紅茶 スパイス チャイムース

Mignardise / Café ou thé

小菓子/珈琲または紅茶