暁～Akatsuki～
¥7700

※このコースは平日限定となっております。

Hous-d'oeuvre froid

アオリイカ　フロマージュブラン　蕪　西京味噌　春菊

Soupe du jour

季節のポタージュ

Poisson

ホウボウ　鈴鹿トラクター“和みリゾット”
百合根　ジュドポワソン　アリッサ

Viande

伊勢志摩パールポーク　シュークルート　じゃが芋　葱　リンゴ
マスタード　ジュドポー

Dessert

ザッハトルテ

Café ou thé

珈琲または紅茶

YOKKAICHI HARBOR 尾上別荘

楠～Kusunoki～
¥11000

Hous-d'oeuvre froid

皮剝　昆布メ　肝　黒大根　百合根　トランペット茸　水晶文旦

Hous-d'oeuvre chaud

オマール海老　菊芋　ビスク

Poisson

鮫鰊　アリッサ　蕪　ジュドポワソン

Viande

郡上鹿　根セロリ　茸　栗　リンゴ　ソースポワブラード

Dessert

ザッハトルテ

Mignardise / Café ou thé

小菓子/珈琲または紅茶

YOKKAICHI HARBOR 尾上別荘

泗水～Shisui～
¥14300

Amuse

郡上鹿　小籠包　MIKURA Vinegary 赤酢“緋色”
フロマージュブラン　柚子　リンゴ　タルト

Hous-d'oeuvre froid

皮剝　昆布〆　肝　黒大根　百合根　トランペット茸　水晶文旦

Hous-d'oeuvre chaud

オマール海老　菊芋　ビスク

Poisson

鮫鰊　アリッサ　蕪　ジュドポワソン

Viande

飛騨牛　根セロリ　栗　茸　ジュドブフ

Dessert

ザッハトルテ

Mignardise / Café ou thé

小菓子/珈琲または紅茶

YOKKAICHI HARBOR 尾上別荘