

# 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*

初鰹 キウイ セロリ 新玉葱

### *Hous-d'oeuvre chaud*

筍 和みりゾット 桜海老 伊勢志摩あおさ

### *Viande*

熊野地鶏 アスパラガス 新じゃが芋  
ソース・アルビュフェラ

### *Dessert*

柑橘 生姜 カタラーナ

### *Mignardise / Café ou thé*

小菓子/珈琲または紅茶



高砂〜Takasago〜  
¥6050

*Hous-d'oeuvre froid*

初鰹 キウイ セロリ 新玉葱

*Hous-d'oeuvre chaud*

筍 和みりゾット 桜海老 伊勢志摩あおさ

*Poisson*

鱈 山菜 酢橘 グリーンペッパー

*Viande*

熊野地鶏 アスパラガス 新じゃが芋  
ソース・アルビュフェラ

*Dessert*

春  
〜苺 桜 蓬 酒粕〜

*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*

初鰹 キウイ セロリ 新玉葱

### *Hous-d'oeuvre chaud*

筍 和みりゾット 桜海老 伊勢志摩あおさ

### *Poisson*

鯖 山菜 酢橘 グリーンペッパー

### *Viande*

飛騨牛 松葉 春豆 伊勢かぶせ茶 ジュド・ブフ

### *Dessert*

春

～苺 桜 蓬 酒粕～

### *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*

嬉野“極豆乳” 蛤 花山葵 落  
蛭烏賊 結びの神 ピサラディエール

## *Hous-d'oeuvre froid*

細魚 蕪 雲丹 昆布

## *Hous-d'oeuvre chaud*

オマール海老 タンバル・スパゲッティ  
モリーユ ヴァン・ジョーヌ コンテ ビスク

## *Poisson*

真鯛 三重菜花 唐墨 地酒“鈴鹿川”

## *Viande*

飛騨牛 松葉 春豆 伊勢かぶせ茶 ジュド・ブフ

## *Dessert*

フォレ・ノワール  
～ダークチェリー ショコラ～

## *Mignardise / Café ou thé*

小菓子/珈琲または紅茶



YOKKAICHI HARBOR  
尾上別荘