

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



YOKKAICHI HARBOR

尾上別荘

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 伊勢志摩あおき

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

泗水〜Shisui〜
¥13200

Amuse

嬉野“極豆乳” 蛤 花山葵 落
蛍烏賊 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