# 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*

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

*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*

クレムブリュレ　チーズソルベ　よつぼし苺のコンフィチュール

*Café ou thé*

珈琲または紅茶

YOKKAICHI HARBOR 尾上別荘

# 高砂～Takasago～
# ¥6050

*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

*Hous-d'oeuvre chaud*

鱈白子　カリフラワー　レモン　ジュドオマール

*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*

柿　ミルフィーユ　ヘーゼルナッツ

*Mignardise / Café ou thé*

小菓子/珈琲または紅茶

YOKKAICHI HARBOR
尾上別荘

# *Dejeuner Anniversary*
# *¥9900*

*Amuse*

～食前のお愉しみ～

*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

*Hous-d'oeuvre chaud*

鱈白子　カリフラワー　レモン　ジュドオマール

*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*

飛騨牛　根セロリ　栗　茸　ジュドブフ

*Dessert*

柿　ミルフィーユ　ヘーゼルナッツ

*Mignardise /Café ou thé*

小菓子/珈琲または紅茶

YOKKAICHI HARBOR
尾上別荘