

Dinner Course



Silva

シルヴァ

森

- ・真鯛のファルシー魚介包み イクラ添えフレッシュトマトソース
- ・本日のパスタスパゲッティーニ ポモドーロソース
- ・国産大山鶏のグリエ森林風
- ・本日のデザート

おひとり様 4,800

Ardor

アルドル

情熱

- ・エゾ鮑の造り、柚子風味 サラダ仕立ていくら添え
- ・キッシュロレーヌ茄子ソース リーフ添え
- ・季節野菜の冷製ポターージュ
- ・真鯛のポワレ雲丹クリームソース 有頭海老と共に
- ・本日のデザート

おひとり様 6,800

Concordia

コンコルディア

調和

シェフおまかせコース

旬の食材と共に独創的な料理を提供させていただきます。
またご要望などございましたら、予算に応じたコースをご用意いたします。

- ・ Appetizer
- ・ Poisson
- ・ Hors d'oeuvre
- ・ Viande
- ・ Soup
- ・ Desert

おひとり様 8,000~

お食事と一緒に持ち致します

<3 杯付き>

- ・ スパークリング
- ・ おすすめの白ワイン
- ・ おすすめの赤ワイン

おひとり様 3,000

<4 杯付き>

- ・ スパークリング
- ・ おすすめの白ワイン
- ・ おすすめの白ワイン
- ・ おすすめの赤ワイン

おひとり様 4,000

Wine Pairing

ワイン ペアリング

葡萄酒



Reserve



Home Page

Dinner Course



Tempus anni

アルテンプス・アンニ

- ・エゾアワビの造りとサーモン、
鮮貝のサラダライス 柚子風味いくら添え
- ・合鴨と砂肝のコンフィ カレーバルサミソース
- ・南瓜の冷製ポタージュ スプーマ添え
- ・鯖のポワレ 雲丹のクリームソース
- ・牛フィレ肉と豚フィレ肉のデュエット
季節野菜と共に…バベルトゥール仕立て
- ・本日のデザート バニラムース ベリー添え パニエスタイル

おひとり様 9,000～

季節



Reserve



Home Page

Wine Pairing

ワイン ペアリング

葡萄酒

お食事と一緒に持ち致します

<3 杯付き>

- ・スパークリング
- ・おすすめの白ワイン
- ・おすすめの赤ワイン

おひとり様 3,000

<4 杯付き>

- ・スパークリング
- ・おすすめの白ワイン
- ・おすすめの白ワイン
- ・おすすめの赤ワイン

おひとり様 4,000