

新プレジール

ランチ・ディナー共通フルコース

Amuse

本日のスペシャルアミューズ

Hors d'oeuvre

季節を感じる冷製オードブル

Hors d'oeuvre

温製オードブル

Soupe

旬のフルーツか野菜を使ったスープ

Poisson

シェフ自慢の目利きで選んだ魚介料理とオマール海老

Granite

お口直しのグラニテ

Viande

国産牛ロース肉 本日のおすすめソースで

Dessert

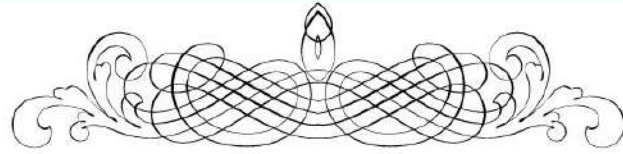
Reveパティシエから甘い贈り物

パン

※お肉は味・形・大きさを整えるため成形しております

¥11,000（税込）

※ディナータイムは別途10%のサービス料金を頂戴します



新グランジュール

Amuse

本日のスペシャルアミューズ

Hors d'oeuvre

季節を感じる冷製オードブル

Hors d'oeuvre

ジビエを使った温製オードブル

Hors d'oeuvre

海の幸を使った温製オードブル

Soupe

旬のフルーツか野菜を使ったスープ

Poisson

シェフ自慢の目利きで選んだ魚介料理とオマール海老

Granite

お口直しのグラニテ

Viande

和牛ロース肉または国産牛フィレ肉
シェフの本日おすすめソースで

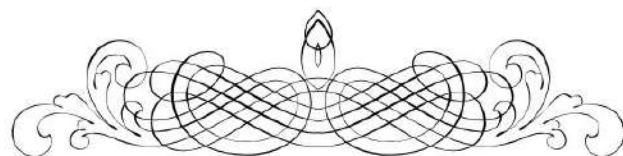
Dessert

Reveパティシエから甘い贈り物

パン

※お肉は味・形・大きさを整えるため成形しております

¥16,335 (税サ込)



新スペシャル

レーヴシェフがお届けする

極上のおまかせフルコースに

なっております。

三重県地元の食材や

松阪牛・伊賀牛や伊勢マハタや伊勢海老

フォアグラやトリュフなどの

高級食材をご用意させていただきます。

最高の味と時間をお楽しみくださいませ。

※時期により食材変更があります

※お肉は味・形・大きさを整えるため成形しております。

¥20,570（税サ込）