

# Menu de Délice

〈プチィ〉

3/1~4/11

Amuse

本日のスペシャルアミューズ

Soupe

新玉ネギのスープ

Poisson

鯛のバロンティーマと桜エビの“KAKIAGE”を添えて  
~伊勢抹茶のソースとともに~

or

Viande

牛フィレ肉のロースト  
~シェフのおすすめソース~

Dessert

いちごのバリエ

パン

## 2,970yen

※上記は消費税含んだ金額になります

# Menu de Délice

〈デリス〉

3/1～4/11

Amuse

本日のスペシャルアミューズ

Soupe

新玉ネギのスープ

Poisson

鯛のバロンティーマと桜エビの“KAKIAGE”を添えて  
～伊勢抹茶のソースとともに～

Guranite

お口直しのグラニテ

Viande

牛フィレ肉のロースト  
～シェフのおすすめソース～

Dessert

いちごのバリエ

パン

3,850yen

※上記は消費税含んだ金額になります

# Menu de Délice

〈レーヴ〉

3/1～4/11

Amuse

本日のスペシャルアミューズ

Horsd'oeuvre

塩ウニのプリンと蛤・ホタテに春豆を添えて

Soupe

新玉ネギのスープ

Poisson

鯛のバロンティーマと桜エビの“KAKIAGE”を添えて  
～伊勢抹茶のソースとともに～

Guranite

お口直しのグラニテ

Viande

国産牛ロースのロースト  
～桜を香らして～

Dessert

いちごのバリエ

パン

5,500yen

※上記は消費税含んだ金額になります

# *Déjeuner*

— Menu de Petit 〈プチ〉 —

## *Amuse*

本日のスペシャルアミューズ

## *Soupe*

黒豆のクリームスープ

## *Poisson*

鯛とダイコンをフレンチにして

or

## *Viande*

牛フィレ肉のグリエ 本日のシェフおすすめソースで

【メイン料理は上記の魚or肉料理のどちらかをお選び下さい】

## *Dessert*

伊勢抹茶のデザートバリエ

パン

# 2,970 yen

※上記は消費税を含めた金額になります

# *Déjeuner*

— Menu de Délice 〈デリス〉 —

## *Amuse*

本日のスペシャルアミューズ

## *Soupe*

黒豆のクリームスープ

## *Poisson*

鯛とダイコンをフレンチにして

## *Granite*

お口直しのグラニテ

## *Viande*

牛フィレ肉のグリエ 本日のシェフおすすめソースで

## *Dessert*

伊勢抹茶のデザートバリエ

パン

**3,850** yen

※上記は消費税を含んだ金額になります

# *Déjeuner*

— Menu de Rêve 〈レーヴ〉 —

## *Amuse*

本日のスペシャルアミューズ

## *Hors d'oeuvre*

甘エビとホタテのタルタル 紅白のソースで

## *Soupe*

黒豆のクリームスープ

## *Poisson*

鯛とダイコンをフレンチにして

## *Granite*

お口直しのグラニテ

## *Viande*

国産牛ロース肉のグリエ ナッツを使ったソースとともに

## *Dessert*

伊勢抹茶のデザートバリエ

パン

**5,500** yen

※上記は消費税を含んだ金額になります