

～ Course menu ～
[デギュスタッション]

¥4,800

アミューズ

フォアグラのバリエ

オードヴル

ウニッペリーニと鮮魚の
カルパッチョ添え

スープ

スープ シャンピニオン

お魚料理

鮮魚のポワレ ソースナンチュア

お肉料理

むなかた牛グリル
フュメ アラ ミニッツ

デザート

シャンピニオン ア ラ モード

パン

コーヒー or 紅茶

季節の食材を使用するため
内容は変わります。

～ Course menu ～
[プチディネ]

¥3,500

アミューズ

フォアグラのバリエ

オードヴル

ウニッペリーニと鮮魚の
カルパッチョ添え

スープ

スープ シャンピニオン

お魚料理

鮮魚のポワレ ソースナンチュア

or

お肉料理

むなかた牛グリル
フュメ アラ ミニッツ

パン

コーヒー or 紅茶

～ Course menu ～
[コースロカボ]

¥5,000

糖質を16g程度に抑えた
低糖質のコース

※コース一例

マグロとアボカドのカルパッチョ

ローストポークと
夏野菜のサラダ仕立て

鮮魚のポワレ アサリのジュ

トリュフの薫りを纏わせた鳥ムネ肉
キノコのソテーと鶏のジュ

季節で変わる
フルーツを使ったデザート

パン

コーヒー or 紅茶

～ Course menu ～
[シェフお任せ]

¥6,000～¥20,000

ご予算に合わせてシェフが厳選する
少し贅沢なコース