

アニバーサリープラン

2026.7-9

[アニバーサリープラン ～思いがけない喜びを～]

お一人様 ￥12,000

アミューズ・ブーシュ

本日の前菜

フォアグラと黒トリュフのリゾット

お野菜のスープ

本日のおすすめ魚料理

本日のおすすめ肉料理

特別デザート 炎の演出 フランベデザート

食後のお飲み物

「本日のおすすめ魚料理」は
プラス¥2,000で「カナダ産オマール海老のポワレ ソースアメリカヌ」へ変更いただけます。

「本日のおすすめ肉料理」は
プラス¥1,800で「国産牛のグリル 季節の野菜添え 赤ワインソース」へ、
プラス¥3,000で「黒毛和牛のグリル」へ変更いただけます。

[エクスペシヨネル ～特別な日、特別な方と、特別なひとときを～]

お一人様 ￥16,000

アミューズ・ブーシュ

本日の前菜

フォアグラと黒トリュフのリゾット

お野菜のスープ

カナダ産オマール海老のポワレ ソースアメリカヌ

国産牛のグリル 季節の野菜添え 赤ワインソース

プラス¥1,500でフォアグラ添えへ変更いただけます。

特別デザート 炎の演出 フランベデザート

食後のお飲み物

[ウール・ド・ボヌール ～幸せな時間を～]

お一人様 ￥20,000

アミューズ・ブーシュ

とうもろこし

玉蜀黍のムース ホタテ貝のマリネと海胆 蜜柑のピュレ

シラスと瀬戸内レモンのリゾット

舌平目のポッシュェ ハーブ風味

鮑とポテトのカリソン プイヤベースのジュ

オマール海老のアロマティゼ

プラス¥3,000で「黒毛和牛のグリル」へ、
プラス¥4,500で「黒毛和牛のグリル フォアグラ添え」へ変更いただけます。

特別デザート 炎の演出 フランベデザート

食後のお飲み物