

カジュアルディナーセット ¥4,500 (税込)

Chef's Hors d'oeuvre
オードブルサラダプレート

Soup of the Day
本日のスープ

Meat Dish of the Day Served with Warm Seasonal Vegetables
肉料理：本日のお肉料理（スタッフにご確認ください）

Bread
パン

Putit Dessert
プチデザート

Coffee
コーヒー

- EXTRA MENU -

プラス ¥ 2,500 … 飛騨牛フィレ肉 - A5等級 - 50g

プラス ¥ 5,000 … 飛騨牛フィレ肉 - A5等級 - 100g



※写真はイメージです

※仕入れの都合により一部メニュー内容が変わる場合がございます。表示価格には奉仕料5%が含まれております。

お箸で食すフレンチ会席 ￥7,000 (税込)

～和風モダンスタイル～

Assortment of 5 types of amuse bouche

アミューズ5種取合せ

じゃがいものババロア

アオリイカのマリネ

カツオのたたき

グリーンピースと合鴨肉のテリーヌ

ゴボウのきんぴら仕立て

Today's soup

本日のスープ

Fresh fish meuniere with sakura shrimp and browned butter sauce

鮮魚のムニエル 桜エビの焦がしバターソース

Sherbet

お口直しの氷菓

Australian beef fillet laquer with seasonal vegetable risotto

オーストラリア産牛フィレ肉のラケ 旬野菜のリゾット

Assorted Dessert of the Day

本日のデザート盛合わせ

Bread

パン

Coffee or Tea

コーヒー または 紅茶



※写真はイメージです

※仕入れの都合により一部メニュー内容が変わる場合がございます。表示価格には奉仕料5%が含まれております。

シェフ特撰 ディナー ¥9,000 (税込)

Duck and foie gras pate
合鴨肉とフォアグラのパテ

Firefly squid confit
ホタルイカのコンフィ

Today's soup
本日のスープ

Spanish mackerel persciado with arugula sauce
鯖のペルシャード ルッコラのソース

Sherbet
お口直しの氷菓

Grilled Lamb with Lefort Sauce
仔羊のグリル レフォールソース

Patissier special dessert
パティシエ特製デザート

Bread
パン

Coffee or Tea
コーヒー または 紅茶



※写真はイメージです

※仕入れの都合により一部メニュー内容が変わる場合がございます。表示価格には奉仕料5%が含まれております。

飛騨牛A5等級フィレステーキディナー 15,000円（税込）

Assortment of 5 types of amuse bouche

オードブル 5種取り合わせ

じゃがいものババロア

アオリイカのマリネ

カツオのたたき

グリーンピースと合鴨肉のテリーヌ

ゴボウのきんぴら仕立て

Today's soup

本日のスープ

Fresh fish meuniere with sakura shrimp and browned butter sauce

鮮魚のムニエル 桜エビの焦がしバターソース

Sherbet

お口直しの氷菓

Poiled Hida beef fillet with chef's special sauce

飛騨牛フィレ肉のポワレ シェフ特選ソース

Patissier special dessert

パティシエ特製デザート

Bread

パン

Coffee or Tea

コーヒー または 紅茶



※写真はイメージです

※仕入れの都合により一部メニュー内容が変わる場合がございます。表示価格には奉仕料5%が含まれております。

ミニ会席 ￥4,500 (税込)

【先 附】

季節の和え物

【造 里】

鯛 鮪

あしらい一式

【焚 合】

金目鯛旨煮 南京

里芋 巻湯葉 楓麩 スナップエンドウ

【強 肴】

国産牛 西京焼

彩り野菜

【食 事】

冷し茶そば

薬味 美味出汁

【水菓子】

マンゴープリン

葵会席 ¥7,000 (税込)

【前 菜】

浅利時雨煮と赤藟弱 合鴨山吹 空豆蜜煮
桜桃百合根 天子南蛮漬 蓮根明太射込

【椀 盛】

「沢煮仕立」

帆立のつみれ 人参 牛蒡 椎茸
竹の子 絹さや 蓴菜 木の芽

【造 里】

鯛 鮪 間八
あしらい一式

【焚 合】

金目鯛旨煮 南京
里芋 巻湯葉 楓麩 スナップエンドウ

【強 肴】

国産牛 西京焼
彩り野菜

【食 事】

冷し茶そば
薬味 美味出汁

【水菓子】

マンゴープリン