

アニバーサリープラン

2026.4-6

[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

季節の前菜

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

季節の前菜

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

貝類とプティポワのムース 温州ミカンのピュレ キャビア

お野菜のスープ

シラスとすじ青のりのリゾット ～瀬戸内レモン風味～

鮑のポワレ ジュ・ド・ブイヤベース

オマール海老とモリーユ茸 ～ラquetteとフリカッセ～

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