

5月のディナーメニュー

洋風懐石 SOLEIL～ソレイユ～

3850円 (税込)

○オードブル○

鮪と炙り赤エビの春の花畑
レモンの香る泡のソース

○オードブル○

帆立貝と空豆のパートブリック
ニューバーグソース

○スープ○

みょうがの香るみつせ鶏のスープ

石窯ライ麦パン

○魚料理○

イッサキのポワレ
ホウレン草と赤ピーマンの二色ソース

お口直しのシャーベット

○肉料理○

牛フィレ肉のステーキ
和風ソース 筍ときのこのピラフと共に

○デザート○

桃のムースとアイスクリーム添え
フランボワーズのソースと共に

お食事後のお飲物

洋風懐石 ETOILE～エトワール～

5500円 (税込)

◇オードブル◇

海老とノルウェー産サーモンのミキユイ
旬の彩り豊かなテリーヌ

◇2品目◇

鮑のポワレ バジル風味のバターソース

◇スープ◇

ホウレン草のクリームスープ

◇4品目◇

フォアグラのムニエル
バルサミコのソース ゴボウフライ添え

石窯ライ麦パン

◇魚料理◇

鯛のアクアパッツア
長崎県産プチトマトと共に

お口直しのシャーベット

◇肉料理◇

牛フィレ肉のステーキ
季節野菜とフォン・ド・ヴォーソース

◇デザート◇

完熟マンゴーのムース バニラアイス添え

お食事後のお飲物

フルコースディナー TRESOR ～トレゾール～

5500円 (税込)

○オードブル○

シーフードムース、マグロ、アボカド、小海老のタルタル
ホタテ貝柱、ズワイガニのマリネ

○スープ○

ホウレン草のクリームスープ

石窯ライ麦パン

○魚料理○

平目と海老のヴァプール
クリームソース 桜海老の香り

お口直しのシャーベット

○肉料理○

特選牛フィレステーキ
赤ワインソース

○デザート○

完熟マンゴーのムース バニラアイス添え

お食事後のお飲物