

7月のディナーメニュー

洋風懐石 SOLEIL -ソレイユ-

3,850円(税込)

オードブル
魚介類とアボガドのマリネ
ラタトゥイユのタブレと共に

二品目
イカと枝豆のクネル
バジル香る ナージュ仕立て

スープ
冷たいカボチャのクリームスープ

石窯ライ麦パン

魚料理
長崎県産太刀魚、夏野菜のミルフィユ仕立て
バルサミコソース

お口直しのシャーベット

肉料理
和牛モモ肉のポーピエット
季節の野菜とクルミ香る醤油ソース

デザート
パイナップルのスフレグラッセ
季節のフルーツと共に

食後のお飲み物

7月の懐石は「夏めく」をテーマにしております
夏らしくなる様子を彩り豊かな夏の食材をご用意しております



魚介類とアボガドのマリネ
ラタトゥイユのタブレと共に



長崎県産太刀魚、
夏野菜のミルフィユ仕立て
バルサミコソース



和牛モモ肉のポーピエット
季節の野菜とクルミ香る醤油ソース

洋風懐石 エトワール

ETOILE

6,050円(税込)

オードブル
夏野菜のゼリー寄せと魚介類と
カボチャのムースの花畑

二品目
完熟トマトの温かいカプレーゼ

スープ
冬瓜とみつせ鶏のクネル
コンソメスープ

四品目
鴨のロースト 赤ワインソース
イチジク添え

石窯ライ麦パン

魚料理
スズキのポワレ
シェリービネガーのクリームソース

お口直しのシャーベット

肉料理
牛フィレ肉のステーキ
ポワブルベールソース

デザート
杏とアーモンドのブラマンジェ
ココナッツのアイス添え

食後のお飲み物

7月の懐石は「夏めく」をテーマにしております
夏らしくなる様子を彩り豊かな食材をご用意しました



夏野菜のゼリー寄せと魚介類と
カボチャのムースの花畑



スズキのポワレ
シェリービネガーのクリームソース



牛フィレ肉のステーキ
ポワブルベールソース

フルコースディナー トレソール

TRESOR

6,050円(税込)

オードブル
ホワイトアスパラガス
グリーンアスパラガスのグリルの特製マヨネーズ
鱈と鰯のパンプキンムース 梅ゼリーと共に

スープ
桃の冷製スープ

石窯ライ麦パン

魚料理
帆立貝柱と平目のポワレ
温かいヴィネグレットソース パイナップル風味

お口直しのシャーベット

肉料理
特選牛フィレステーキ
マンゴーソース添え

デザート
杏とアーモンドのブラマンジェ
ココナッツのアイス添え

食後のお飲み物

メニュー担当:浦



ホワイトアスパラガス
グリーンアスパラガスのグリルの特製マヨネーズ
鱈と鰯のパンプキンムース 梅ゼリーと共に



帆立貝柱と平目のポワレ
温かいヴィネグレットソース パイナップル風味



特選牛フィレステーキ
マンゴーソース添え

果実を使った、コースに仕立ててみました。

爽やかなフルーツと濃厚なフルーツをそれぞれの料理にて堪能してください。