

和風フレンチ会席

2026.3.1～5.10



和風フレンチ会席 潤 ～JUN～

6,000円

【先 付】黒胡麻豆腐 春野菜ジュレ掛け 桜花の香り

【前 菜】タイラギのマリネ 若芽ジュレ

ホタルイカ 和風ドレッシング

たらの芽と筍のベニエ 出汁塩

そら豆の最中 クリームチーズドライイチゴ

里芋の味噌田楽

【魚料理】鱈と春キャベツの木ノ芽オイルの香り 白ワインクリームソース

【肉料理】牛ロースステーキ 春野菜のグリル ジャポネソース

【食 事】桜鯛の炙り うしお出汁茶漬け

【デザート】パティシエ特製デザート

【オプションメニュー】 ※追加料金で下記メニューに変更・追加承ります

魚料理：鱈をイセエビに変更 (+2,000円)

肉料理：アワビ バターソテーを追加 (+1,800円)

牛ロースを黒毛和牛フィレに変更 (+2,200円)

※2名様より承ります

※料金はサービス料(10%)及び税金を含みます。※写真はイメージです。

※メニュー内容は、食材の入荷状況等により変更する場合がございます。あらかじめご了承ください。

※アレルギー対応をご希望のお客様は、ご予約時など事前にご相談ください。

※お米の産地について特別の記載をしていない場合、メニューで使用しているお米は全て国産米です。

和風フレンチ会席 滴 ～SHIZUKU～ 9,000円

【スープ】ハマグリと豆乳ロワイヤルとアスパラガススープの二層仕立て

【前 菜】タイラギのマリネ 若芽ジュレ

ホタルイカ 和風ドレッシング

たらの芽と筍のベニエ 出汁塩

そら豆の最中 クリームチーズドライイチゴ

里芋の味噌田楽

【魚料理】鯖と春キャベツの木ノ芽オイルの香り 白ワインクリームソース

【肉料理】国産牛サーロイン陶板焼き 春野菜のグリル ジャポネソース

【食 事】桜鯛の炙り うしお出汁茶漬け

【デザート】パティシエ特製デザート

【オプションメニュー】 ※追加料金で下記メニューに変更・追加承ります

魚料理：鯖をイセエビに変更 (+2,000円)

肉料理：アワビ バターソテーを追加 (+1,800円)

国産牛サーロインを黒毛和牛フィレに変更 (+1,800円)

※2名様より承ります

※料金はサービス料(10%)及び税金を含みます。※写真はイメージです。

※メニュー内容は、食材の入荷状況等により変更する場合がございます。あらかじめご了承ください。

※アレルギー対応をご希望のお客様は、ご予約時など事前にご相談ください。

※お米の産地について特別の記載をしていない場合、メニューで使用しているお米は全て国産米です。



和風フレンチ会席 渚 ~NAGISA~ 12,000円

【先 付】黒胡麻豆腐と白魚 春野菜ジュレ掛け 桜花の香り 生雲丹

【スープ】ハマグリと豆乳ロワイヤルとアスパラガススープの二層仕立て

【前 菜】タイラギのマリネ 若芽ジュレ

ホタルイカ 和風ドレッシング

たらの芽と筍のベニエ 出汁塩

そら豆の最中 クリームチーズドライイチゴ キャビア

里芋の味噌田楽

【魚料理】アブラメと春キャベツ 木ノ芽オイルの香り 白ワインクリームソース

【肉料理】国産牛フィレスステーキ 春野菜のグリル ジャポネソース

【食 事】桜鯛の炙り うしお出汁茶漬け あられ唐墨

【デザート】パティシエ特製デザート

【オプションメニュー】 ※追加料金で下記メニューに変更・追加承ります。

魚料理：アブラメをイセエビに変更 (+1,500円)

肉料理：アワビ バターソテーを追加 (+1,800円)

国産牛フィレを黒毛和牛フィレに変更 (+1,500円)

※2名様より承ります ※料金はサービス料(10%)及び税金を含みます。 ※写真はイメージです。
※メニュー内容は、食材の入荷状況等により変更する場合がございます。あらかじめご了承ください。
※アレルギー対応をご希望のお客様は、ご予約時など事前にご相談ください。
※お米の産地について特別の記載をしていない場合、メニューで使用しているお米は全て国産米です。