

和風フレンチ会席

2026.5.11～6.30



和風フレンチ会席 滴 ～SHIZUKU～ 9,000円

【先 付】 鱧葛叩きとそうめん 南瓜の梅肉ソース

【前 菜】 金時草お浸し さらし鯨

蛸油霜ハス芋 土佐酢ジュレ

蛇籠蓮根寿司 きゃら落

べっ甲生姜 マスカルポーネ白和え

合鴨とイチジクの甲州餡

【スープ】 海老出汁の染みパンと海老すり身のガトー仕立て

【魚料理】 メバルのポワレ 蓼風味のバターソース

【肉料理】 牛バラ肉の煮込み 昆布出汁風味のデミグラスソース

【食 事】 帆立貝柱おこわ 貝出汁の餡かけ

【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：メバルをイセエビに変更(+2,200円)

肉料理：牛バラの煮込みを国産牛フィレステーキに変更(+1,500円)
または黒毛和牛フィレステーキに変更(+2,500円)

アワビ バターソースを追加 (+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】鱧葛叩きとそうめん南瓜の梅肉ソース

【前 菜】金時草お浸し さえずり、蛸油霜ハス芋 土佐酢ジュレ、

蛇籠蓮根寿司 きやら落、べつ甲生姜 マスカルポーネ白和え、
合鴨とイチジクの甲州餡、フォアグラテリーヌ琥珀寄せ 磯の香り

【スープ】海老出汁の染みパンと海老すり身のガトー仕立て

【魚料理】イサキのポワレ 蓼風味のバターソース

【肉料理】国産牛フィレスステーキ 和風マッシュポテトと茎山葵を添えて

【食 事】帆立貝柱おこわ 貝出汁の餡かけ

【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：イサキをイセエビに変更 (+1,800円)

肉料理：国産牛フィレを黒毛和牛フィレに変更 (+1,200円)

アワビ バターソテーを追加 (+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。