

和風フレンチ会席

2026.9.1～10.31



和風フレンチ会席 潤 〜JUN〜

7,000円

【前 菜】松茸と菊菜のお浸し

柿なます(小鯛・数の子)

子持ち鮎甘露煮のコンフィ

無花果 マスカルポーネ白酢掛け

秋刀魚炙り小袖寿司

丸十煎餅

【スープ】鰯と松茸のフラン 酢橘香る銀鮓

【魚料理】真鯛のヴァプール もろみ味噌の和風ヴァンプランソース

秋茄子のエチューベ添え

【肉料理】牛バラの赤ワイン味噌煮込み 秋野菜のグリル

【食 事】コンソメ風味のきのこおこわ 貝出汁仕立て トリュフの香り

【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

追加:アワビバターソテー (+1,800円)

変更:(肉料理)牛バラ→国産牛フィレ(+1,500円)

または黒毛和牛フィレ (+2,500円)

2026年 9-10月 お品書き

和風フレンチ会席 滴 ～SHIZUKU～ 9,000円

【先 付】戻り鰹の叩き カルパッチョ仕立て 煎り酒のヴィネグレット

【前 菜】松茸と菊菜のお浸し

柿なます(小鯛・数の子)

子持ち鮎甘露煮のコンフィ

無花果 マスカルポーネ白酢掛け

秋刀魚炙り小袖寿司

丸十煎餅

【スープ】鰹と松茸のフラン 酢橘香る銀鮎

【魚料理】真鯛のヴァプール もろみ味噌の和風ヴァンブランソース

秋茄子のエチューベ添え

【肉料理】国産牛サーロインの低温調理 香味野菜と醤油麴のソース

【食 事】コンソメ風味のきのこおこわ 貝出汁仕立て トリュフの香り

【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

追加:アワビバターソテー (+1,800円)

変更:(肉料理)国産牛サーロイン→国産牛フィレ(+1,000円)

または黒毛和牛フィレ (+2,000円)



和風フレンチ会席 渚 ～NAGISA～ 12,000円

【先 付】 戻り鰯の叩き カルパッチョ仕立て 煎り酒のヴィネグレット

【前 菜】 松茸と菊菜のお浸し、柿なます(小鯛・数の子)、
子持ち鮎甘露煮のコンフィ、赤こんにゃく田楽、
無花果 マスカルポーネ白酢掛け、秋刀魚炙り小袖寿司、
丸十煎餅

【スープ】 鰻と松茸のフラン パイ包み焼き

【魚料理】 金目鯛のヴァプール もろみ味噌の和風ヴァンブランソース
秋茄子のエチューベ添え

【肉料理】 国産牛フィレの低温調理 香味野菜と醤油麴のソース

【食 事】 コンソメ風味のきのこおこわ 貝出汁仕立て トリュフの香り

【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

追加:アワビバターソテー (+1,800円)

変更:(肉料理)国産牛フィレ→黒毛和牛フィレ(+1,100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。