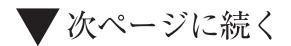
基本プランに含まれているのは以下のメニューとなります。

メニューは2015年4月時点の例です。季節や仕入状況等で変更することがあります。

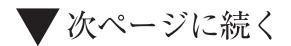
- ◆スッポンのフラン 北海道産 蝦夷ツブ貝をあしらった生青海苔ソースで
- ◆じゃが芋のブラン-マンジェにタスマニア産スモークサーモンと季節の野菜
- ◆旬の魚介類を爽やかなバジルとトマトの ブイヤベース仕立てにして
- ◆仔牛のロース肉を柔らかくローストしベーコンで巻き アサツキとマスタード風味のソースで
- ◆甘酸っぱいイチゴのムースにライムのジュレを閉じ込め 濃厚ミルクのシャーベットと共に
- ◆コーヒー or 紅茶



お一人あたり +3.564 円 で、以下のメニューに変更できます。(税・サービス料込)

メニューは2015年4月時点の例です。季節や仕入状況等で変更することがあります。

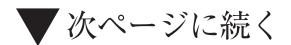
- ◆スッポンのフラン 北海道産 蝦夷ツブ貝をあしらった生青海苔ソースで
- ◆軽やかな旬の季節野菜のムースに 利尻昆布を食べて育ったウニ、北海道産タラバ蟹、 北寄貝をのせ コンソメゼリーをアネットの香りで
- ◆フォワグラとアーモンドの入ったじゃが芋のコロッケカリカリのパルメザンチーズのチップをのせトリュフとシャンピニオンのソースで
- ◆ベーコンで巻いた大きな帆立貝をカリッと焼き上げ 季節の旬野菜とアサリの旨味の効いたまろやかな クリームソースで
- ◆~今日の佳き日に~ 国産和牛サーロインの網焼きに旬野菜の彩りを添えて 本わさび香るソースで
- ◆甘酸っぱいイチゴのムースにライムのジュレを閉じ込め 濃厚ミルクのシャーベットと共に
- ◆コーヒー or 紅茶



お一人あたり +5.940 円 で、以下のメニューに変更できます。(税・サービス料込)

メニューは2015年4月時点の例です。季節や仕入状況等で変更することがあります。

- ◆スッポンのフラン 北海道産 蝦夷ツブ貝をあしらった生青海苔ソースで &富士見鱒のマリネと里芋のかんざし &季節野菜のベニエ
- ◆オマール海老と季節野菜のテリーヌを華やかな彩りであしらい バルサミコ酢のアクセント ラ・ロシェルのスタイルで
- ◆フォワグラとアーモンドの入ったじゃが芋のコロッケカリカリのパルメザンチーズのチップをのせトリュフとシャンピニオンのソースで
- ◆ゆっくりと火を入れた天然真鯛と帆立貝のポワレに たっぷり野菜のリゾットを添え、爽やかなハーブの香りで
- ◆季節の旬野菜をまろやかなスープにして
- ◆ゆっくりとローストした国産和牛サーロインを軽い薫製にして こだわりの野菜の彩りと柚子の香るソースで
- ◆モンブランをグラス仕立てにし サクサクのメレンゲを添え、洋梨のムースと共に
- ◆コーヒー or 紅茶



お一人あたり +9.504 円 で、以下のメニューに変更できます。(税・サービス料込)

メニューは2015年4月時点の例です。季節や仕入状況等で変更することがあります。

- ◆スッポンのフラン 北海道産 蝦夷ツブ貝をあしらった生青海苔ソースで &富士見鱒のマリネと里芋のかんざ と季節野菜のベニエ
- ◆柔らかく煮たキャベツをテリーヌにして 本マグロと北海道産ボタン海老のアンサンブル オシェトラキャビアを添えて
- ◆フォアグラのポワレと柔らかく煮た大根にラヴィオリをまとわせ 桜の木の軽い薫製ソースで
- ◆カナダ産オマール海老と蝦夷アワビのグリルに やわらかく煮たカブを合わせ まろやかなアメリケーヌソースで
- ◆香鶏のコンソメスープ 旬の季節野菜と共に
- ◆極上和牛フィレ肉とステーキ フランス産セップ茸とどんこ椎茸のソテー 黒ぶどうのソース 3種のスパイスのハーモニー
- ◆焼きたてのフォンダショコラ 赤いフルーツのソースを華やかなラ・ロシェルスタイルで
- ◆コーヒー or 紅茶