



フォーシーズン ランチコース

1名様 **2,500**円/税込2,750円

※4/29~5/5の期間、2,500円のランチコースはお休みさせていただきます。

Menu

- ・季節の前菜の盛り合わせ プティサラダ添え
- ・近海鮮魚のエチュペ
厳選したチーズで仕上げたサフランのリゾットを添えて
又は
鹿児島県産黒豚のロースト
フルーツマトとオリーブのマリネ 季節野菜のソテー
- ・パン2種
- ・本日のデザート
- ・カフェ



スペシャルランチコース 1名様 **3,500**円/税込3,850円

前菜・スープ・魚料理・肉料理・パン・デザート・カフェ

シェフおすすめランチコース 1名様 **5,000**円/税込5,500円

アミューズ・前菜・スープ・魚料理・肉料理・パン・デザート・カフェ



ディナーコース

1名様 **8,000**円/税込8,800円

Menu

- ・本日のアミューズ
- ・色彩々の蕪で纏われた新玉ねぎのムース
蛤のジュレ寄せ フランス産キャビアを忍ばせて
- ・本日のスープ
- ・近海鮮魚のエスカロップ
牡丹海老 マリニエール仕立てで
- ・鴨胸肉のロースト そのジュのソース
フルーツマトとオリーブのマリネ 季節野菜のソテー
- ・パン2種
- ・本日のデザート
- ・カフェ

おすすめディナーコース 1名様 **10,000**円/税込11,000円

アミューズ・前菜・スープ・魚料理・肉料理・パン・デザート・カフェ

シェフおまかせディナーコース 1名様 **13,000**円/税込14,300円

旬の素材を活かしたシェフおまかせコースです。



※写真はイメージです

