

～Suiwant～

This course is designed by our desire of localization of French with Chopsticks.
Please enjoy featuring local ingredients around the hotel.

和の要素を取り入れた「お箸で食べるフレンチ」をご用意致しました。
共に歴史を紡いできた様々な地元の食材を使用した和と洋の共演をお楽しみください。

Amuse-bouche アミューズ

Shrimp salad tomato pure and Wasabi cream “TEMAKI”
Salade de crevette “ASHIAKA”, crème “WASABI” “TEMAKI”
足赤海老のサラダ仕立て トマトクーリーと山葵クリーム “TEMAKI”

Sauteed firefly squid and scallops
Marinated fresh wakame seaweed with kombucha Okizuke sauce
Sautés de coquille et calmar luciole mariné de wakamé sauce “OKIZUKE”
ホタルイカと帆立のソテー 生ワカメの昆布茶マリネ 沖漬けのソース

Poêlé seafood with croute of Comte cheese
Fruits de mers poêlé, croûte de comté
魚介のポワレ コンテチーズのクルート焼き

Grilled Wagyu beef red wine sauce made with Sake lees and Japanese pepper (80g)
“WAGYU” grille, “SAKEKASU” sauce vin rouge à la “SANSYO”
和牛のグリル 酒粕と実山椒の赤ワインソース (80g)

Rice cake sweets
Gâteau “MOCHI”
もち菓子

Japanese sweets
“WAGASHI”
和菓子

Coffee, Tea or Tenku no Matcha
Café, Thé ou Tenku no Matcha
コーヒー・紅茶又は 天空の抹茶®
「天空の抹茶®は(株)小柳津清一商店の登録商標です」

¥16,000



※A 15% service charge and A 10% tax are included.
※上記料金はサービス料15%と消費税を含んでおります

~Gourmand~

Amuse-Bouche アミューズ

Smoked chicken breast strips and scallops vegetable prece
Pressé de coquilles saint-jacques, blancs de poulet fumés et légumes
鶏のササミと帆立のスモーク 野菜のプレッセ

Potato and onion soup
Soupe à l'oignon et pomme de terre
ジャガイモと玉ねぎのスープ

Spanish mackerel confit rosemary flavored leek sauce
Confit de maquereau sauce "NEGI" parfum de romarin
サワラのコンフィ ローズマリー香るネギのソース

Poêlé domestic beef loin gravy sauce (70g)
Aloyau de boeuf poêlé, sauce au jus de boeuf
国産牛ロースのポワレ ジュのソース (70g)
Grade Up to "Wagyu" meat and more steak to 120g by additional 4,000 JPY.
4,000円追加で和牛にグレードアップと120gに増量できます

Chocolate bavarian cream fresh strawberries and icecream
Bavarois de chocolat fraises fraîche et glace
チョコレートのパバロア フレッシュ苺とアイスクリーム添え

Small sweets
Mignardises
小菓子

Coffee
Café
コーヒー

¥12,000



~Terroir~

Amuse-Bouche アミューズ

Smoked chicken breast strips and scallops vegetable prece
Pressé de coquilles saint-jacques, blancs de poulet fumés et légumes
鶏のササミと帆立のスモーク 野菜のプレッセ

Potato and onion soup
Soupe à l'oignon et pomme de terre
ジャガイモと玉ねぎのスープ

Sauteed seafood and scallops rosemary flavored leek sauce
Sauté de coquille Saint-Jacques et fruits de mer, sauce "NEGI" parfum de romarin
魚介と帆立のソテー ローズマリー香るネギのソース

or
又は

Poêlé domestic beef loin gravy sauce (70g)
Aloyau de boeuf poêlé, sauce au jus de boeuf
国産牛ロースのポワレ ジュのソース (70g)
More steak to 140g with additional 2,000 JPY.
2,000円追加で140gへ増量できます

Chocolate bavarian cream fresh strawberries and icecream
Bavarois de chocolat fraises fraîche et glace
チョコレートのパバロア フレッシュ苺とアイスクリーム添え

Small sweets
Mignardises
小菓子

Coffee
Café
コーヒー

¥9,000

※A 15% service charge and A 10% tax are included.
※上記料金はサービス料15%と消費税を含んでおります

中文菜單



Entrée 前菜

Today's appetizer
Hors-d'oeuvre du jour
本日の前菜

¥1,900

Recommended by the chef Assorted hors d'oeuvres

Hors-d'oeuvre du jour façon du chef
シェフおすすめオードブル盛り合わせ

¥2,500

Today's terrine
Terrine du jour
本日のテリーヌ

¥2,100

Fresh fish carpaccio
Carpaccio de poisson frais
鮮魚のカルパッチョ

¥1,900

Soupe スープ

Today's soup
Soup du jour
本日のスープ

¥1,000

Vegetable soup
Soupe de légumes
野菜のスープ

¥1,000

Produits de la Mer 魚介料理

Today's fish
Plat de poisson du jour
本日のお魚料理

¥3,000

Sea bream and scallop poêlé
Dorade rose et coquille Saint-Jacques poêlé
真鯛と帆立のポワレ

¥2,800

Scallops poêlé
Coquille Saint-Jacques poêlé
帆立のポワレ

¥2,700

Abalone bourguignon style
Oraille de mer à la bourguignonne
鮑のブルギニオン風

¥5,800

Viande 肉料理

Today's meat
Plat de viande du jour
本日のお肉料理

¥8,000

Grilled Steak
Steak Grillé
グリルステーキ(120g)

¥10,000

Duck confit grain mustard sauce
Confit de canard sauce à la moutarde
鴨のコンフィ 粒マスタードソース

¥3,700

Beef red wine stew
Bœuf à la bourguignonne
国産牛頬肉の赤ワイン煮込み

¥5,200

Autres その他

Assorted Cheese
Fromages
チーズの盛り合わせ

¥2,000

Melange salad
Salade mixte
メランジェサラダ

¥1,500

Tomato salad
Salade de tomates
トマトサラダ

¥800

Prosciutto Caesar salad
Salade César au prosciutto
生ハムシーザーサラダ

¥1,900

Bread / Rice
Pain / Riz
パン / ライス

¥600

Desserts デザート

Today's dessert
Dessert du jour
本日のデザート

¥1,600

Today's ice cream or sherbet
Sorbet et glace du jour
本日のアイスクリーム 又は シャーベット

¥700

Crepe suzette
Crêpe Suzette
クレープシュゼット
(2名様からのご注文とさせていただきます)
Order is to be more than two persons.

お1人様 ¥4,200
one person

Boisson お飲物

Coffee
Café
コーヒー

¥900

Tea
Thé
紅茶

¥900

※当ホテルのお米は国産米を使用しております
※上記料金はサービス料15%と消費税を含んでおります
※A 15% service charge and A 10% tax are included.

Kids Dinner A

本日のオードブル

コンスープ

ハンバーグステーキ マッシュルームソース

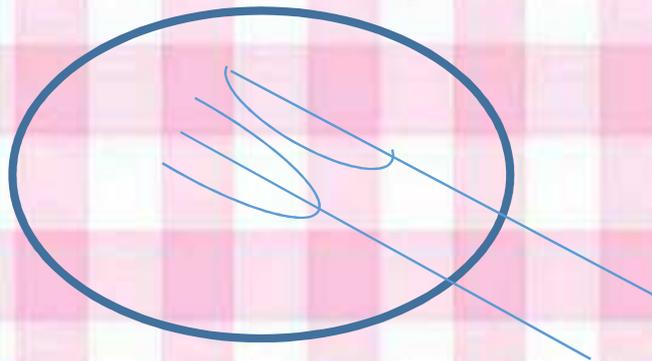
パン

本日のデザート

¥5,300(税込)

★マナーをしておく、おしよじがさらにたのしくなるよ★

- たのしくおはなしをしながら、なかよくおしよじをしましょう。
- ナプキンはふともものうえにひろげると、おとなのなかまいり！
- このサインが「たべおわりました。」のあいず。



●おみせをでるときは、ナプキンをテーブルのうえに すこし、くしゃっとおくのが“つう”ですよ。

Kids Dinner B

ジュース

コンスープ

ハンバーグ
からあげ
エビフライ
ポテト
カレーライス

パン

ほんじつのデザート

¥3,700(税込)

