



## 本格フレンチとフェスティブジョイ アフタヌーンティ



### — プラン内容（メニュー例） —

#### ■ 【平日限定】

カシコース×ロゼスパークリング×華やかに祝うフェスティブジョイ  
アフタヌーンティーデザート

ランチ：¥5,940（税込サ別）

#### ■ 【贅沢時間】

ベレコース本格フレンチ×華やかに祝うフェスティブジョイ  
アフタヌーンティーデザート

ランチ：¥6,380（税込サ別）

#### ■ 【牛肉時間★乾杯酒付】

牛ハラミ”バヴェット風ステーキ”×フェスティブジョイ  
アフタヌーンティーデザート

ランチ：¥6,820（税込サ別）

#### ■ 【ディナー限定】

シャンパン×トリュフ香る氷温熟成牛×華やかに祝うフェスティブジョイ  
アフタヌーンティーデザート

ディナー：¥9,460（税込サ別）

**【平日限定】**

カシコース×ロゼスパークリング×華やかに祝うフェスティブジョイ  
アフタヌーンティーデザート

ランチ：¥5,940（税込サ別）

詳細・オンライン予約



**■お飲み物**

乾杯酒：ロゼスパークリングワイン（お1様1杯）

※アルコールが苦手な方は、ノンアルコールに変更可能

**■料理**

※追加料金でアップグレードメニューをお選び頂けます。

**【前菜1】** パレット・アート・オードブル〜南仏プロヴァンスより五種の味覚〜

**【前菜2】** 魚介のマリネと新鮮野菜のアンサンブル

**【メイン料理】** メイン料理をおひとつお選びください

- 本日の鮮魚 シェフのインスピレーション
- 本日の肉料理
- フランス産鴨胸肉のロースト +1650 円（税込サ別）
- 氷温熟成牛のグリエ +2200 円（税込サ別）
- フランス産仔羊のグリエ エピスの効いたジュ +2750 円（税込サ別）
- 阿蘇あか牛のグリエ トリュフソース +3850 円（税込サ別）

**【デザート】** 期間限定 華やかに祝うフェスティブジョイアフタヌーンティーデザート

- ショコラドーム
- ルビーチョコレートのルージュムース
- ローズクリームのカヌレ
- ピスタチオのモンブランシュークリーム etc

**【お飲物】** ハーブティーまたは コーヒー、紅茶など 10 種類の中からお選び頂けます  
（カモミール、ジャスミン、マドモワゼルグレイ etc）



### 【贅沢時間】

ベレコース本格フレンチ×華やかに祝うフェスティブジョイ  
アフタヌーンティーデザート

ランチ：¥6,380（税込サ別）

詳細・オンライン予約



### ■料理

※追加料金でアップグレードメニューをお選び頂けます。

【前菜1】 パレット・アート・オードブル〜南仏プロヴァンスより五種の味覚〜

【前菜2】 魚介のマリネと新鮮野菜のアンサンブル

【前菜3】 旬鮮魚と野菜のナージュ

【メイン料理】 メイン料理をおひとつお選びください

- 本日の鮮魚 シェフのインスピレーション
- 本日の肉料理
- フランス産鴨胸肉のロースト +1650 円（税込サ別）
- 氷温熟成牛のグリエ +2200 円（税込サ別）
- フランス産仔羊のグリエ エピスの効いたジュ +2750 円（税込サ別）
- 阿蘇あか牛のグリエ トリュフソース +3850 円（税込サ別）

【デザート】 期間限定 華やかに祝うフェスティブジョイアフタヌーンティーデザート

- ショコラドーム
- ルビーチョコレートとルージュムース
- ローズクリームのカヌレ
- ピスタチオのモンブランシュークリーム etc

【お飲物】ハーブティーまたは コーヒー、紅茶など 10 種類の中からお選び頂けます

【牛肉時間★乾杯酒付】

牛ハラミ”バヴェット風ステーキ”×フェスティブジョイ  
アフタヌーンティーデザート

ランチ：¥6,820（税込サ別）

詳細・オンライン予約



■飲み物 ロゼスパークリングワイン（おひとり様1杯）

※ノンアルコールもご用意しております

■料理

※追加料金でアップグレードメニューをお選び頂けます。

カシ コース

【前菜1】パレット・アート・オードブル～南仏プロヴァンスより五種の味覚～

【前菜2】魚介のマリネと新鮮野菜のアンサンブル

【メイン料理】牛ハラミ肉のバヴェット風ステーキ

【デザート】期間限定 華やかに祝うアフタヌーンティーデザート

- ショコラドーム
- ルビーチョコレートのルージュムース
- ローズクリームのカヌレ
- ピスタチオのモンブランシュークリーム etc

\*食材の仕入れ状況によりメニュー内容が変更となる場合がございます

【お飲物】

- ハーブティーまたは コーヒー、紅茶など 10 種類の中からお選び頂けます  
（カモミール、ジャスミン、マドモワゼルグレイ etc）

【ディナー限定】

シャンパン×トリュフ香る氷温熟成牛×華やかに祝うフェスティブジョイ  
アフタヌーンティーデザート

ディナー：¥9,460（税込サ別）

詳細・オンライン予約



■乾杯酒（お一人様1杯）

シャンパン おひとり様1杯

\*ノンアルコールドリンクもご用意しております

■料理

【前菜1】 パレット・アート・オードブル〜南仏プロヴァンスより五種の味覚〜

【前菜2】 魚介のマリネと新鮮野菜のアンサンブル

【前菜3】 旬鮮魚と野菜のナージュ

【メイン料理】 氷温熟成牛ロース肉のグリエ トリュフソース

【デザート】 期間限定 華やかに祝うアフタヌーンティーデザート

- ショコラドーム
- ルビーチョコレートofルージュムース
- ローズクリームのカヌレ
- ピスタチオのモンブランシュークリーム etc

【お飲物】

- ハーブティーまたは コーヒー、紅茶など 10 種類の中からお選び頂けます