

本格フレンチとストロベリー&ピスタチオアフタヌーンティー



— 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×ストロベリー&ピスタチオ  
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×ストロベリー&ピスタチオ  
アフタヌーンティーデザート

ランチ：¥6,380（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×ストロベリー&ピスタチオ  
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×ストロベリー&ピスタチオ  
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。

【始まりの一皿】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～

【冷前菜】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 +1,650円（税込サ別）
- 氷温熟成牛のグリエ +2,200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 +2,750円（税込サ別）
- 阿蘇あか牛のグリエ トリュフソース +3,850円（税込サ別）

【デザート】期間限定 ストロベリー&ピスタチオアフタヌーンティーデザート

- いちごムース
- いちごとピスタチオクリームのタルト
- マカロンフレーズ
- いちごとバイクドチーズのケーキ 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×ストロベリー&ピスタチオ  
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。

【始まりの一皿】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～

【冷前菜】魚介のマリネと新鮮野菜のアンサンブル

【温前菜】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 +1,650円（税込サ別）
- 氷温熟成牛のグリエ +2,200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 +2,750円（税込サ別）
- 阿蘇あか牛のグリエ トリュフソース +3,850円（税込サ別）

【デザート】期間限定 ストロベリー&ピスタチオアフタヌーンティーデザート

- いちごムース
- いちごとピスタチオクリームタルト
- マカロンフレーズ
- いちごとバイクドチーズのケーキ 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

## 【ディナー限定】

シャンパン×トリュフ香る氷温熟成牛×華やかに祝うストロベリー&ピスタチオ  
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

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ユ トリュフソース

【デザート】 期間限定 ストロベリー&ピスタチオアフタヌーンティーデザート

- いちごムース
- いちごとピスタチオクリームタルト
- マカロンフレーズ
- いちごとバイクドチーズのケーキ 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