



Jun 2025-

Bright Coast Dinner_menu:1

「Altail -アルタイル-」 メイン料理をチョイスする Light & Casually コース。

¥7,700(税抜¥7,000)

・アミューズ・

シェフよりご挨拶 今夜の一品 Today's Amuse

・前 菜・

鱸のマリネ コンソメジュレと共に パプリカを添えて

Marinated sea bass with consommé jelly and garnished with paprika

・温前菜・

北海道産ホタテのソテー チョリソーとモッツァレラチーズ ルッコラのサラダ仕立て

Sautéed scallops with chorizo, mozzarella and arugula salad

・スープ・

冷製コーンポタージュ コーンガレットを浮かべて

Chilled corn potage with corn galette

▼お魚 or お肉 メイン料理をお選びください。

・魚料理・

イサキのポワレ 信州産フルーツマトとサフランクーリを添えて

Pan-fried grunt fish with Shinshu fruit tomatoes and saffron coulis

・肉料理・

国産牛ロースと夏野菜のグリル 根セロリのピューレと共に バルサミコソースで

Grilled domestic beef loin and summer vegetables with celery root puree and balsamic sauce

・デザート・

スパイス香る 愛知県産 無花果のコンポート バニラアイス添え

Spiced fig compote served with vanilla ice cream

コーヒー又は紅茶

Coffee or Tea

※お会計時に別途 10%のサービス料を加算させていただきます。

Bright Coast Dinner_menu:2

「Vega -ベガ-」旬の素材とお魚 そしてお肉も楽しむ ちょっと贅沢な夏のひと時。

¥9,900(税抜¥9,000)

・アミューズ・

シェフよりご挨拶 今夜の一品 Today's Amuse

・前 菜・

鱸のマリネ コンソメジュレと共に パプリカを添えて

Marinated sea bass with consommé jelly and garnished with paprika

・温前菜・

北海道産ホタテのソテー チョリソーとモッツァレラチーズ ルッコラのサラダ仕立て

Sautéed scallops with chorizo, mozzarella and arugula salad

・スープ・

冷製コーンポタージュ コーンガレットを浮かべて

Chilled corn potage with corn galette

・魚料理・

イサキのポワレ 信州産フルーツマトとサフランクーリを添えて

Pan-fried grunt fish with Shinshu fruit tomatoes and saffron coulis

・肉料理・

国産牛ロースと夏野菜のグリル 根セロリのピューレと共に バルサミコソースで

Grilled domestic beef loin and summer vegetables with celery root puree and balsamic sauce

・デザート・

スパイス香る 愛知県産 無花果のコンポート バニラアイス添え

Spiced fig compote served with vanilla ice cream

コーヒー又は紅茶

Coffee or Tea

※お会計時に別途 10%のサービス料を加算させていただきます。

Bright Coast Dinner_a la carte

一品

鱸のマリネ コンソメジュレと共に パプリカを添えて

Marinated sea bass with consommé jelly and garnished with paprika

¥1,320(税抜¥1,200)

北海道産ホタテのソテー チョリソーとモッツァレラチーズ
ルッコラのサラダ仕立

Sautéed scallops with chorizo, mozzarella and arugula salad

¥1,980(税抜¥1,800)

スープ：

冷製コーンポタージュ コーンガレットを浮かべて

Chilled corn potage with corn galette

¥880(税抜¥800)

魚料理：

イサキのポワレ 信州産フルーツトマトとサフランクーリを添えて

Pan-fried grunt fish with Shinshu fruit tomatoes and saffron coulis

¥2,750(税抜¥2,500)

肉料理：

国産牛ロースと夏野菜のグリル 根セロリのピューレと共に
バルサミコソースで

Grilled domestic beef loin and summer vegetables with celery root puree and balsamic sauces

¥4,950(税抜¥4,500)

・デザート：

スパイス香る 愛知県産 無花果のコンポート バニラアイス添え

Spiced fig compote served with vanilla ice cream

¥1,320(税抜¥1,200)

※季節や天候により入荷出来ない場合もございます。予めご了承ください。
We may not be able to deliver due to the season or weather

※お会計時に別途 10%のサービス料を加算させていただきます。
A 10% service charge will be added to your bill
