



March 2026

Bright Spring Dinner_menu:1

Fleur -フルール-

メイン料理をチョイスする春の Light & Casually コース

¥8,800 (税抜¥8,000)

・アミューズ・

シェフよりご挨拶 本日の一品

Today's Amuse

・前 菜・

桜マスの軽いスモーク 山葵菜のクーリとビーツソースで

Lightly smoked cherry trout with wasabi coulis and beetroot sauce

・温前菜・

オーブンでじっくり焼き上げた真蛸と新ジャガイモのココット
ガーリックハーブバターで

Oven-baked octopus and new potato cocotte with garlic herb butte

・スープ・

ハマグリと春野菜のサフランクリームスープ

Clam and spring vegetable saffron cream soup

▼お魚 or お肉 メイン料理をお選びください▼

・魚料理・

真鯛のポワレ 桜海老とパルメザンのグラチネ
アメリカーナ仕立てのリゾット添え

Pan-fried red sea bream with sakura shrimp and parmesan gratin, served
with American style risotto

・肉料理・

国産牛ロースのグリル 2種の新玉ねぎのソース
春野菜のローストと共に

Grilled domestic beef loin with two kinds of new onion sauce
and roasted spring vegetables

・デザート・

フーズジュビレ フランス製苺アイス アーモンドチュイルを添えて

Fraise Jubilee: French strawberry ice cream with almond tuile

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 Spring Dinner_menu:2

Bouquet -ブーケ-

旬の素材とお魚 そしてお肉も楽しむ ちょっと贅沢な春のディナー

¥11,000 (税抜¥10,000)

・アミューズ・

シェフよりご挨拶 本日の一品

Today's Amuse

・前 菜・

桜マスの軽いスモーク 山葵菜のクーリとビーツソースで

Lightly smoked cherry trout with wasabi coulis and beetroot sauce

・温前菜・

オーブンでじっくり焼き上げた真蛸と新ジャガイモのココット

ガーリックハーブバターで

Oven-baked octopus and new potato cocotte with garlic herb butte

・スープ・

ハマグリと春野菜のサフランクリームスープ

Clam and spring vegetable saffron cream soup

・魚料理・

真鯛のポワレ 桜海老とパルメザンのグラチネ

アメリカーナ仕立てのリゾット添え

Pan-fried red sea bream with sakura shrimp and parmesan gratin, served
with American style risotto

・肉料理・

国産牛ロースのグリル 2種の新玉ねぎのソース

春野菜のローストと共に

Grilled domestic beef loin with two kinds of new onion sauce
and roasted spring vegetables

・デザート・

フーズジュビレ フランス製苺アイス アーモンドチュイルを添えて

Fraise Jubilee: French strawberry ice cream with almond tuile

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

桜マスの軽いスモーク 山葵菜のクーリとビーツソースで ¥1,650(税抜¥1,500)
Lightly smoked cherry trout with wasabi coulis and beetroot sauce

オーブンでじっくり焼き上げた真蛸と新ジャガイモのココット ¥1,320(税抜¥1,200)
ガーリックハーブバターで
Oven-baked octopus and new potato cocotte with garlic herb butte

スープ：
ハマグリと春野菜のサフランクリームスープ ¥1,320(税抜¥1,200)
Clam and spring vegetable saffron cream soup

魚料理：
真鯛のポワレ 桜海老とパルメザンのグラチネ ¥3,850(税抜¥3,500)
アメリカーナ仕立てのリゾット添え
Pan-fried red sea bream with sakura shrimp and parmesan gratin, served
with American style risotto

肉料理：
国産牛ロースのグリル 2種の新玉ねぎのソース ¥4,950(税抜¥4,500)
春野菜のローストと共に
Grilled domestic beef loin with two kinds of new onion sauce
and roasted spring vegetables

デザート：
フーズジュビレ フランス製苺アイス アーモンドチュイルを添えて ¥1,320(税抜¥1,200)
Fraise Jubilee: French strawberry ice cream with almond tuile

※季節や天候により入荷出来ない場合もございます。予めご了承願います。
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
