



 *Bright Coast*

june 2026

Bright Summer Dinner_menu:1

Vauge -ヴァーグ-

メイン料理をチョイスする夏の Light & Casually コース

¥8,800 (税抜¥8,000)

・アミューズ・

本日のアミューズ

Today's Amuse

・前 菜・

夏鱈のマリネ 軽い炙り ハーブドレッシングで

Marinated summer horse mackerel, lightly seared, with herb dressing

・温前菜・

国産豚バラ肉のコンフィ 茄子とニンニクのピューレを添えて

Confit of domestic pork belly, served with eggplant and garlic puree

・スープ・

ヴィシソワーズ セロリオイルを浮かべて

Vichyssoise with celery oil floating on top

▼メイン料理をお選びください▼

1. 魚料理

イサキのサルティンポッカ仕立て ロメスコソースで

Grunt fish prepared in the style of Saltimbocca with Romesco sauce

2. 肉料理

国産牛ロースのポワレ 夏野菜のコンテチーズグラタン

酸味の効いた赤ワインソースで

Pan-seared domestic beef loin with summer vegetable gratin
and

Comté cheese, served with a tangy red wine sauce

・デザート・

グランマルニエ風味のバニラムース マンゴーソース

ココナッツティール添え

Grand Marnier-flavored vanilla mousse with mango sauce and coconut tea

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 Summer Dinner_menu:2

Bouquet -ソレール-

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ディナー

¥11,000 (税抜¥10,000)

・アミューズ・

本日のアミューズ

Today's Amuse

・前 菜・

夏鱈のマリネ 軽い炙り ハーブドレッシングで

Marinated summer horse mackerel, lightly seared, with herb dressing

・温前菜・

国産豚バラ肉のコンフィ 茄子とニンニクのピューレを添えて

Confit of domestic pork belly, served with eggplant and garlic puree

・スープ・

ヴィシソワーズ セロリオイルを浮かべて

Vichyssoise with celery oil floating on top

・魚料理・

イサキのサルティンポッカ仕立て ロメスコソースで

Grunt fish prepared in the style of Saltimbocca with Romesco sauce

・肉料理・

国産牛ロースのポワレ 夏野菜のコンテチーズグラタン

酸味の効いた赤ワインソースで

Pan-seared domestic beef loin with summer vegetable gratin
and

Comté cheese, served with a tangy red wine sauce

・デザート・

グランマルニエ風味のバニラムース マンゴーソース

ココナッツティール添え

Grand Marnier-flavored vanilla mousse with mango sauce and coconut tea

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

夏鱈のマリネ 軽い炙り ハーブドレッシングで
Marinated summer horse mackerel, lightly seared, with herb dressing

¥1,650(税抜¥1,500)

国産豚バラ肉のコンフィ 茄子とニンニクのピューレを添えて
Confit of domestic pork belly, served with eggplant and garlic puree

¥1,980(税抜¥1,800)

スープ：

ヴィシソワーズ セロリオイルを浮かべて
Vichyssoise with celery oil floating on top

¥1,320(税抜¥1,200)

魚料理：

イサキのサルティンポッカ仕立て ロメスコソースで
Grunt fish prepared in the style of Saltimbocca with Romesco sauce

¥4,180(税抜¥3,800)

肉料理：

国産牛ロースのポワレ 夏野菜のコンテチーズグラタン
酸味の効いた赤ワインソースで
Pan-seared domestic beef loin with summer vegetable gratin
and Comté cheese, served with a tangy red wine sauce

¥5,500(税抜¥5,000)

デザート：

グランマルニエ風味のバニラムース マンゴーソース
ココナッツティール添え
Grand Marnier-flavored vanilla mousse with mango sauce and coconut tea

¥1,980(税抜¥1,800)

※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
