

今月の「美活」メニュー

レストランの美味しい＆美しい 美活メニューをご用意いたしました。
旬食材の力強い旨みを十分に頂き美味しく食べて心の満足をお届けします。
体のなかから綺麗になる美活コースを是非ご賞味下さい。



【Aコース／フルコース6品】	5, 250円
【Bコース／ハーフコース4品】	3, 500円
【Cコース／ランチコース4品】	2, 100円
【ワインコース／グラスワイン3品】	2, 100円

ご予約日／5月27日(月)～6月23日(日)

※3日前までにご予約下さい。

※Cコースはランチタイムのみとなります。

※税・サービス料込

【Aコース／フルコース6品】

5, 250円

<オードブル>

～初夏のオードブル～

鮮魚のタルタル

初盤のマリネ 柚子ジュレ イカスミバスタと共に

<フライ>

大野農園の野草フリット盛合わせ

<スープ>

地鶏とキッチンガーデン野菜スープ

<魚料理>

仁淀鮎のスチーム オクラとチリメンソース

ピーンズロワイヤルと流れ子

<メイン>

牛フィレ肉のステーキ 文旦ソース 竹炭塩

人参ピュレと沢渡茶

<デザート>

クリームブリュレと自家製アイス

イル・フロタント

コーヒー ☆ パン

【Bコース／ハーフコース4品】

3, 500円

<オードブル>

～初夏のオードブル～

鮮魚のタルタル

初盤のマリネ 柚子ジュレ イカスミバスタと共に

<スープ>

地鶏とキッチンガーデン野菜スープ

※メインは魚料理か肉料理か いずれか1品 お選び下さい

<魚料理>

仁淀鮎のスチーム オクラとチリメンソース

ピーンズロワイヤルと流れ子

または

<肉料理>

牛フィレ肉のステーキ 文旦ソース 竹炭塩

人参ピュレと沢渡茶

<デザート>

クリームブリュレと自家製アイス

イル・フロタント

コーヒー ☆ パン

【Cコース／ランチコース4品】

2, 100円

<オードブル>

～初夏のオードブル～

鮮魚のタルタル

初盤のマリネ 柚子ジュレ イカスミバスタと共に

<スープ>

本日のスープ

※メインは魚料理か肉料理か いずれか1品 お選び下さい

<魚料理>

仁淀鮎のスチーム オクラとチリメンソース

ピーンズロワイヤルと流れ子

または

<肉料理>

牛フィレ肉のステーキ 文旦ソース 竹炭塩

人参ピュレと沢渡茶

<デザート>

本日のデザート

コーヒー ☆ パン

【旬のアラカルト／単品メニュー2品】

- ・ 仁淀鮎のスチーム オクラとチリメンソース ピーンズロワイヤルと流れ子 2,000円
- ・ 牛フィレ肉のステーキ 文旦ソース 竹炭塩 人参ピュレ沢渡茶 2,500円