



ブロー

フレンチコース

2024年9月1日～10月31日

¥14,520 10/1より

～アミューズ～

本日のお楽しみーロアミューズ

～オードブル～

ハケ岳サーモン・はちみつマリネ
サラダ仕立て
蕪のマリネを添えて

～スープ～

緑黄色野菜のポタージュ

～ポワソン～

甘鯛のポアレ
グリーンのソース・生ハム添え

～グラニテ～

本日のグラニテ

～ヴィアンド～

和牛フィレ肉のポアレ
マスタード風味のクリームソース

～デザート～

本日のデザート



松茸会席

和食会席

2024年9月1日～10月31日

¥18,000 (3日前要予約)

～前菜～

松茸酒煎り 菊花 もって菊
大根卸 土佐酢 生姜 葱
松茸寿司 チリ酢 芽葱
椎茸博多 焼霜帆立 焼松茸
割りポン酢 セルフィーユ 栗と松茸の白和え

～お椀～

土瓶蒸し 松茸 鰻 海老 福味鶏
銀杏 三つ葉 酢橘

～お造り～

鯛 鮪 煽り烏賊 甘海老
あしらい

～合肴～

蓮根饅頭 松茸餡 山葵

～焼物～

甘鯛の若狭焼 雲丹 焼松茸
はじかみ 振り柚子

～揚げ物～

松茸と旬のきのこの天麩羅

～食事～

松茸御飯と鯛茶漬け ぶぶあられ 大葉
刻み海苔 胡麻たれ 香の物

～水菓子～

本日の水菓子

・食材の値上げ高騰により、2024年10月1日より夕食コース料理におきまして、価格改定をさせていただきます。予めご了承ください。

・食材の仕入れ状況により、内容が変更となる場合がございます。

・アレルギーお持ちのお客様につきましては、事前にお申し付けください。



メレーズ

フレンチコース

2024年9月1日～10月31日

¥8,470 10/1より

～オードブル～

海の幸のサラダ仕立て
フランボワーズソース

～スープ～

マッシュルームのポタージュ

～ポワソン～

真鯛のソテー
サフランソース

～ヴィアンド～

福味鶏のポアレ

ローズマリー風味のソース

別途1,650円(税込み)にて

福味鶏より和牛肉を使用した肉料理に変更できます。

※和牛の産地は仕入都合により変更となります。

詳細は当日お尋ねください。

～本日のデザート～

本日のお楽しみデザート



深山（みやま）

和会席コース

2024年9月1日～10月31日

¥8,470 10/1より

～前菜～

焼き茄子の浸し 糸かつお
栗の白和え 南瓜カステラ
サーモン手毬寿司 手長海老艶煮

～お椀～

蛤真丈 紅葉麩 松茸 柚子

～お造り～

鯛 戻り鰹 煽り烏賊
あしらい

～煮物～

木の子飛龍頭 蟹餡

～揚物～

松茸と海老の天麩羅

～食事&水菓子～

白御飯 赤出汁 香の物 本日の水菓子



お子様洋食プレート

本日のスープ
温野菜・フライドポテト・海老フライ・唐揚げ・ハンバーグ・ミニオムライス
パン デザート

10/1より¥3,080



お子様洋食コース

オードブル・ポタージュ&パン・本日のパスタ
牛肉のステーキ・温野菜・デザート

10/1より¥4,950



お子様和食膳

お造り・鉄火巻・ミニうどん・天ぷら盛り合わせ
ハンバーグ・サラダ・茶碗蒸し・フルーツ

10/1より¥4,950

お子様単品料理

フライドポテト	¥660
本日のスープ&サラダ	¥700
エビフライとから揚げ	¥1,320
お子様ハンバーグ	¥1,100
牛肉のステーキ	¥1,980
本日のシャーベット	¥500
本日のアイスクリーム	¥500

お子様ドリンク

コカ・コーラ	¥770
ジンジャーエール	¥770
ミルク	¥600
野菜ジュース	¥600
リンゴジュース	¥600
オレンジジュース	¥600
グレープフルーツジュース	¥600

※10/1より一部料理の値段を変更させていただきます。予めご了承ください。

アラカルトメニュー

2024年9月1日～10月31日

和食

お造り盛り合わせ	・ ・ ・ ・ ・ ￥3,270
天ぷら盛り合わせ	・ ・ ・ ・ ・ ￥2,900
出汁巻き玉子	・ ・ ・ ・ ・ ￥1,450
野沢菜セット	・ ・ ・ ・ ・ ￥1,220
御飯セット（御飯・味噌汁・香の物）	・ ・ ・ ・ ・ ￥ 790

洋食

- ・ 本日の彩りサラダ（2～3人用） ・ ・ ・ ・ ・ ￥1,330

【前菜】

- ・ ハヶ岳サーモンはちみつマリネ・サラダ仕立て
かぶのマリネを添えて ・ ・ ・ ・ ・ ￥1,800
- ・ 海の幸のサラダ仕立て フランボワーズソース ・ ・ ・ ・ ・ ￥1,800

【スープ】

- ・ 緑黄色野菜のポタージュ ・ ・ ・ ・ ・ ￥1,200
- ・ マッシュルームのポタージュ ・ ・ ・ ・ ・ ￥1,000

【魚料理】

- ・ 甘鯛のポアレ・グリーンソース、生ハム添え ・ ・ ・ ・ ・ ￥2,500
- ・ 真鯛のソテー・サフランソース ・ ・ ・ ・ ・ ￥1,800

【肉料理】

- ・ 和牛フィレ肉のポアレ・マスタード風味の
クリームソース ・ ・ ・ ・ ・ ￥4,500
- ・ 福味鶏のポアレ・ローズマリー風味で ・ ・ ・ ・ ・ ￥2,500
- ・ Tボーンステーキ ・ ・ ・ ・ ・ ￥6,000

【デザート】

- ・ 本日のデザート ・ ・ ・ ・ ・ 当日お任せ ・ ・ ・ ・ ・ ￥1,200

※デザートについては当日のお任せとなります。詳細はお問い合わせください。