



ブロー

フレンチコース

2024年9月1日～10月31日

¥13,200 9/30まで

～アミューズ～

本日のお楽しみーロアミューズ

～オードブル～

ハヶ岳サーモン・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 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 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。

・アレルギーを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

¥7,700 9/30まで

～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

¥7,700 9/30まで

～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
あしらひ

～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

9/30まで¥2,800



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

9月30日まで¥4,500



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

9月30日まで¥4,500

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。