



メレーズ

フレンチコース

2025年7月1日～2025年8月31日

¥8,470 ※8月10日～16日提供期間外

～Hors-d'œuvre～

ハケ岳サーモンのタルタル
サラダ仕立て

～Soupe～

トマトのクリームスープ

～Poisson～

スズキのポアレ
ベルモットソース

～Viande～

福味鶏のソテー

ディアブロソースで

別途1,650円(税込)にて

福味鶏より和牛ロース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。

～Dessert & Café～

本日のお楽しみデザート
コーヒー・紅茶・ハーブティ



深山（みやま）

和会席コース

2025年7月1日～2025年8月31日

¥8,470 ※8月10日～16日提供期間外

～前菜～

糸瓜とカマンベールチーズの胡麻酢掛け

フルーツトマト バジル

法蓮草と焼ききのこの浸し

サーモンチーズ 海老黄身寿司

焼エシャロット 金山寺味噌

～お椀～

碓井豆腐摺り流し 碓井豆腐

順才 冬瓜 水溶き芥子

～お造り～

鰹のたたき サラダ色々添え

ポン酢ドレッシング

～煮物～

小芋 蛸の柔煮 南瓜 青味

～焼物～

豚角の炙り 米茄子オランダ煮 ポテト餡
ヤングコーン パプリカ ブッキーニ 芥子

～食事&水菓子～

白御飯 赤出汁 香の物 本日の水菓子

- ・食材の仕入れ状況により内容を変更する場合がございます。
- ・アレルギーお持ちの方はスタッフにお伝えいただきます様、お願いいたします。
- ・スリッパによる来店はお断りさせていただいております。予めご了承下さい。



ブロー

フレンチコース

2025年7月1日～2025年8月31日

¥14,520

～Amuse-Bouche～

シェフからの贈り物

～Hors-d'œuvre～

魚介のサラダ仕立て
レモン風味のドレッシング

～Soupe～

パリソワ

(ヴィシソワーズ+コンソメジュレの冷製スープ)

～Poisson～

太刀魚のポアレ
トマトとバジルのソース

～Granité～

本日のグラニテ

～Viande～

和牛ロース肉のソテー
グリーンペッパーソース

～Dessert & Café～

本日のお楽しみデザート
コーヒー・紅茶・ハーブティ



旬粋（しゅんすい）

和会席コース

2025年7月1日～2025年8月31日

¥14,520

～前菜～

糸瓜とカマンベールチーズの胡麻酢掛け
フルーツトマト バジル
ソフトサーモンと季節の野菜
ポン酢ドレッシング 海老黄身寿司
焼エシャロット 金山寺味噌

～お椀～

玉蜀黍と豆乳の摺り流し 順才
玉蜀黍豆腐 冬瓜 クコの実 セルフィーユ

～お造り～

鯛 鮪 鰹 牡丹海老
あしらい色々

～合肴～

冬瓜万頭 雲丹 銀鮎 山葵

～焼物～

国産牛ロースアボカド山葵乗せ
南瓜のグラタン バター餡

～冷鉢～

焼き茄子と鰻と蛸のサルサソース掛け

～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

¥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

¥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

¥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