



蓼科 (たてしな)

和洋折衷コース

2024年1月9日～3月31日

¥13,200

冬季限定の特別な和洋折衷コースです。

★シェフからのお勧めの一品

① ～マトウ鯛のポワレと鮫鱈のフリット～

旬の鮫鱈を軽く下味を付け、オリーブオイルを加えた生地を纏わせ揚げて
おります。マトウ鯛を丁寧に焼き上げ、ドライマトとシメジをトッピング。

溶かしたエスカルゴバターをソースに使用しています。

アクセントにレモンを。どうぞご賞味ください。

★シェフからのお勧めの一品

② ～和牛フィレ肉のグリエ・マルサラソース～

和牛フィレ肉を香ばしくグリルし、焼き上げる。彩り豊かな
サラダを付け合わせに。シェリーヴィネガールのドレッシングでさっぱりと。

メインのソースは、コクのあるマルサラソースでご賞味ください。

前菜

海鼠ポン酢 雲和え 柚子 鯛梅煮 湯葉いくら
割り醤油 山葵 穴子小袖寿司

お椀

帆立真丈 舞茸素揚げ 梅麩 青味 柚子

お造り

鮪 帆立 煽り烏賊 あしらひ

魚料理

マトウ鯛のポワレと 鮫鱈のフリット
エスカルゴバター風味 レモン添え

グラニテ

本日のグラニテ

肉料理

和牛フィレ肉のグリエ マルサラソース
彩りサラダを添えて

デザート

本日デザート



メレーズ

フレンチコース

2024年1月9日～3月31日

¥7,700

前菜

サーモンのマリネ レモン風味のソースで

スープ

野菜たっぷりのボルシチ

魚料理

真鱈のブレゼ ココナッツのクリームソース
野菜を添えて

肉料理

福味鶏コンフィ・ソテー
セーブ茸のソース 茸と一緒に
差額+¥1,650 (税込) にて
和牛に変更できます。

※和牛の産地につきましては、
仕入れ状況により変更となります。
詳細は当日お尋ね下さい。

デザート

本日のデザート

- ・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。



深山 (みやま)

和会席コース

2024年1月9日～3月31日

¥7,700

前菜

海鼠ポン酢 震和え 柚子 鯛梅煮 湯葉
いくら 割り醤油 山葵 穴子小袖寿司

お椀

帆立真丈 舞茸素揚げ 梅麩 青味 柚子

お造り

鮪 帆立 燻り 烏賊 あしらひ

焼物

聖護院大根 鰯照り焼き
水菜 パプリカ 粒マスタード

鍋物

海鮮寄せ鍋 海老 帆立 鱈 豆腐
鍋野菜色々 柚子胡椒

食事

白御飯 香の物 赤出汁

水菓子

本日の水菓子

アラカルトメニュー

2024年1月9日～3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
サーモンのマリネ・レモン風味のソースで	・・・・・・・・・	¥1,800
野菜たっぷりのボルシチ	・・・・・・・・・	¥1,500
オニオングラタンスープ	・・・・・・・・・	¥1,200
真鱈のブレゼ・ココナッツとクリームソース	・・・・・・・・・	
野菜を添えて	・・・・・・・・・	¥2,000
マトウ鯛のポアレとアンコウのフリット	・・・・・・・・・	
エスカルゴバター風味	・・・・・・・・・	¥2,500
福味鶏のコンフィ・ソテー	・・・・・・・・・	
セープ茸のソース・茸を添えて	・・・・・・・・・	¥2,500
和牛フィレ肉のグリエ	・・・・・・・・・	
マルサラソース・彩野菜を添えて	・・・・・・・・・	¥4,500
Tボーンステーキ（400～500g）	・・・・・・・・・	¥6,600
本日のデザート	・・・・・・・・・	¥500～
本日のアイスクリーム	・・・・・・・・・	¥500～

・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。