



ブロー フレンチコース

2024年12月26日～2025年1月7日

¥14,520

～アミューズ～

本日のお楽しみーロアミューズ

～オードブル～

信州ハケ岳サーモンと海老のカダイフ揚げ
ココナッツのクリームで

～スープ～

熱々のオニオングラタンスープ

～ポワソン～

イセエビのポアレ
真っ赤なピーツのソースで

～グラニテ～

本日のグラニテ

～ヴィアンド～

和牛ロース肉のポアレ・生姜風味のソース

～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。



寿会席（旬粋）

和食会席

2024年12月26日～2025年1月7日

¥14,520

～前菜～

水菜とズワイ蟹の浸し 糸雲丹
子持昆布 柚子
雲子ボン酢 紅葉卸 葱 花穂紫蘇
鴨山吹 唐墨大根

～お椀～

聖鎮院蕪の摺り流し
蟹真丈 青味 柚子

～お造り～

サーモン 鮪 鯛 帆立 あしらひ

～煮物～

丸大根 鰻の有馬煮 小松菜

～焼物～

国産サーロインステーキ
季節の野菜を添えて

～12月27日まで以下内容での焼物提供となります～
まな鰹西京焼き 酢取り玉葱 網笠柚子

～酢の物～

九条葱 北寄貝 芥子酢味噌がけ

～食事～

白御飯 香の物 赤出汁

～水菓子～

本日の水菓子



メレーズ

フレンチコース

2024年11月1日～2024年12月27日

¥8,470

～オードブル～

ハヶ岳サーモンと
フルーツマト・チーズのサラダ
バジルソースで

～スープ～

南瓜のスープ

～ポワソン～

鰯とキノコのパートブリック包み焼き

～ヴィАнд～

鴨肉のロティ
リンゴのソースで

別途1,650円(税込)にて

鴨肉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

- ・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。



深山（みやま）

和会席コース

2024年11月1日～2024年12月27日

¥8,470

～前菜～

銀杏豆腐 蟹おろし和え
鯖寿司 零余子真丈 網笠柚子
秋刀魚柚庵焼き 酢橘

～お椀～

蕪真丈 舞茸 青味 柚子

～お造り～

サーモン 鯛 煽り烏賊
あしらひ

～焼物～

鰯の照り焼き

～煮物～

海老芋 牛蒡 パプリカ 青味

～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