

Grand Veneur

フルコース

Plaisir プレジール 15,000 円

<i>Amuse bouche</i>	アミューズブーシュ
<i>Hors d'œuvre</i>	八幡平サーモン 鮑 彩り野菜のパレット仕立て
<i>Soupe</i>	北海道産帆立貝のナージュ
<i>Poissons</i>	真鯛と天使の海老ワイン蒸し ヴェルモットの香り
<i>Sorbet du jour</i>	本日のソルベ
<i>Viandes</i>	黒毛和牛ロース肉グリル ソースヴァンルージュ
<i>Dessert</i>	デザート シュフスタイル
<i>Pain</i>	パン
<i>Café</i>	コーヒー
<i>Mignardises</i>	ミニアルデイズ

Mémoires メモワール 12,000 円

<i>Amuse bouche</i>	アミューズブーシュ
<i>Hors d'œuvre</i>	海の幸と彩り野菜のマリアージュ
<i>Soupe</i>	八幡平マッシュルームのポタージュ
<i>Poissons</i>	三陸産平目と北海道産帆立貝のボワレ ソースブルーブラン
<i>Sorbet du jour</i>	本日のソルベ
<i>Viandes</i>	牛フィレ肉のボワレ マディラ酒香るフォンドヴォーソース
<i>Dessert</i>	デザート シュフスタイル
<i>Pain</i>	パン
<i>Café</i>	コーヒー
<i>Mignardises</i>	ミニアルデイズ

ミドルコース

Couleur クルール 8,000 円

<i>Hors d'œuvre</i>	シュフ厳選の前菜
<i>Soupe</i>	本日のスープ
<i>Poissons</i>	鮮魚のソテー ラヴィゴットソース
<i>Viandes</i>	牛フィレ肉ステーキ エシャロットソース
<i>Dessert</i>	デザート シュフスタイル
<i>Pain</i>	パン
<i>Café</i>	コーヒー

ショートコース

Cours de steak スターキコース .. 6,000 円

<i>Amuse</i>	アミューズ
<i>Soupe</i>	本日のスープ
<i>Viandes</i>	牛ロースステーキ
<i>Dessert</i>	デザート シュフスタイル
<i>Pain</i>	パン
<i>Café</i>	コーヒー



かきつばた

かきつばた会席 15,000 円

前菜盛り合わせ	鰻の煮凍り サーモン絹田巻 白金豚八幡巻 蛤明太子焼 ブチトマトレモン煮
造	り 本日のお造り
吸	物 蟹玉子豆腐茶巾
魚	料 理 白甘鯛雲丹ソース焼
肉	料 理 黒毛和牛ステーキ 岩泉わさびとのだ塩を添えて
食	事 海老いくらちらし
水	菓 子 安比高原パニラアイス 彩りフルーツ添え
食後のお飲み物	コーヒー

丘の上会席 12,000 円

前菜盛り合わせ	数の子 紅白なます 湯葉いくららせ 雲丹玉子豆腐美味出汁
造	り 本日のお造り
吸	物 蛤潮仕立て
魚	料 理 鰻奉書巻煮
肉	料 理 牛フィレ肉ステーキ オニオンソース
食	事 五目蟹ちらし
水	菓 子 安比高原パニラアイス 彩りフルーツ添え
食後のお飲み物	コーヒー

お料理の内容は、季節の食材に合わせて一部変更となる場合がございます。

料金には税金・サービス料が含まれております。