

# 5月のディナーメニュー



## 洋風懐石 SOLEIL~ソレイユ~

3500円 (税別)

○オードブル○

海の幸の自家製スモーク  
梅のジュレとクスクスと共に

○オードブル○

鱈とアスパラガスのカレー風味ベニエ

○スープ○

野菜のクリームスープ  
グリーンピースの香り

石窯ライ麦パン

○魚料理○

伊佐木の香草パン粉焼き  
トマトとオランダーズのショロンソース

お口直しのシャーベット

○肉料理○

特選牛フィレステーキ  
昭和→平成→令和と受け継いだ  
デミグラスソース

○デザート○

よもぎの白玉団子と夏みかんのジュレ パフェ仕立て

食事後のお飲物

## 洋風懐石 ETOILE~エトワール~

5000円 (税別)

◇オードブル◇

令和祝い オードブル4点盛り  
・ホワイトコーンのムース ズワイガニ添え  
・うにのぎゅうり巻き ゼリー寄せ  
・ポテトのタワー  
・ミニトマトのファルス

◇スープ◇

枝豆のフランが入ったコンソメスープ

◇3品目◇

プルニエ特製カルパッチョ  
とびっ子のジュレと共に

◇4品目◇

サザエのブルゴーニュ風 鮑とエリンギのベアルネーズ焼き

石窯ライ麦パン

◇魚料理◇

舌平目のムニエル 南仏風  
茄子 ズッキーニ トマトのロンド タブナードを添えて

お口直しのシャーベット

◇肉料理◇

特選牛フィレステーキ ヴァンルージュソース  
フォアグラと赤ワインバターを乗せて

◇デザート◇

枇杷のムースとイチゴのソルベ 季節のフルーツ添え

お食事後のお飲物

## フルコースディナー TRESOR ~トレゾール~

5000円 (税別)

○オードブル○

桜鯛のサーモンロールとホタテ貝柱  
ジュリエン野菜のマリネ  
グリーンピースのエスプーマソース マンゴーレモン

○スープ○

枝豆のフランが入ったコンソメスープ

石窯ライ麦パン

○魚料理○

長崎県産平目のポワレ オムレット風  
桜海老とドライトマトのバターソース

お口直しのシャーベット

季節のサラダ

○肉料理○

特選牛フィレ肉と熟成ロースステーキ  
ほんのりワサビ風味

○デザート○

枇杷のムースとイチゴのソルベ 季節のフルーツ添え

お食事後のお飲物

