



コース料理

おすすめ

メニュー名:
特別和洋コース ヴィサージュ
期間:2025年1月14日~2025年2月27日まで
料金:前日18時までの要予約 13,310円

- お品書き
- アミューズ オニオングラタンスープ
 - プルミエ 浜松引佐の雉子ささみのカルパッチョとコンフィ
 - 造り 三種盛り(本鮪 真鯛 寒鰯)
 - ドゥージェーム 浜松引佐の雉子肉のロティと帆立貝のトマト煮泡のソース
 - 焼物 勘八椎茸挟み焼
 - 煮物 京芋柚子味噌射込み
 - ヴィアンド 黒毛和牛の炭火焼き 黒オリーブと赤ワインのソース
 - 食事 河豚雑炊 赤出汁 香の物
 - デザート マスカルポーネのクレームブリュレとピスタチオのグラス

※仕入状況により内容が変更となる場合がございます。
※前日18時までの要予約
※写真はイメージとなります。
※土曜日のコースは、ヴィサージュとお子様メニュー3種類のみのご用意となります。

- 【アレルギー情報】
- 特定原材料8品目
- 【卵】【乳】【小麦】そば
落花生【えび】かに くるみ
- 特定原材料に準ずる20品目
- 【牛肉】【鶏肉】【豚肉】あわび
いか いくら 鮭【さば】
ごま【大豆】やまいも キウイ
【ゼラチン】りんご もも パナナ
オレンジ カシューナッツ【アーモンド】
マカダミアナッツ

本メニューには、【】でくられたアレルギー物質が含まれております。

メニュー名:**洋食 響〜シンフォニー〜**
期間:2025年1月14日~2025年2月27日まで
料金:前日18時までの要予約 10,560円

- お品書き
- アミューズ オニオングラタンスープ
 - プルミエ 浜松引佐の雉子ささみのカルパッチョとコンフィ
 - ドゥージェーム 蝦夷鹿のポワレ
 - トロワジェーム コンソメで煮た穴子の炙りと発芽玄米のリゾット
 - 浜松引佐の雉子肉のロティと帆立のトマト煮泡のソース
 - ポワゾン 銀鱈のポワレ サフラン風味
 - ヴィアンド 黒毛和牛の炭火焼き 黒オリーブと赤ワインのソース
 - デザート マスカルポーネのクレームブリュレとピスタチオのグラス

※仕入状況により内容が変更となる場合がございます。
※前日18:00までの要予約

- 【アレルギー情報】
- 特定原材料8品目
- 【卵】【乳】【小麦】そば
落花生【えび】かに くるみ
- 特定原材料に準ずる20品目
- 【牛肉】【鶏肉】【豚肉】あわび
【いか】いくら 鮭 さば
ごま【大豆】やまいも キウイ
ゼラチン りんご もも パナナ
【オレンジ】カシューナッツ【アーモンド】
マカダミアナッツ

本メニューには、【】でくられたアレルギー物質が含まれております。

メニュー名:**和洋折衷 はまゆう**
期間:2025年1月14日~2025年2月27日まで
料金:7,920円

- お品書き
- オードブル オニオングラタンスープ
 - オードブル 鴨の生ハムと季節のフルーツ
ソフトシェルクラブのアヒー
ジョ
バーニャカウダー
 - 造り 寒鰯 本鮪 真鯛
芽物一式
 - ポワゾン 白葱のクリームパスタ
白身魚のポワレ トマトソース
 - 鍋物 白魚鍋
白舞茸 三つ葉 玉子 粉
山椒
 - ヴィアンド オーストラリア産フィレ肉の
ペルシャード
和風ソース
 - お食事 蟹餡掛け御飯
赤出汁 香の物
 - デザート フォンダンショコラとマラクヤ
オレンジのソルベ
 - コーヒー 紅茶 ハーブティー

※写真はイメージとなります。
※内容は仕入れ状況により変更になる場合がございます。

- 【アレルギー情報】
- 特定原材料8品目
- 【卵】【乳】【小麦】そば
落花生 えび【かに】くるみ
- 特定原材料に準ずる20品目
- 【牛肉】【鶏肉】【豚肉】あわび
【いか】いくら【鮭】【さば】
ごま【大豆】【やまいも】キウイ
【ゼラチン】りんご もも パナナ
【オレンジ】カシューナッツ【アーモンド】
マカダミアナッツ

本メニューには、【】でくられたアレルギー物質が含まれております。



コース料理

メニュー名:

＜浜名湖産・天然＞天然うな重膳

期間:2024年11月12日～2025年2月28日

まで

料金:7,920円