



## 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ー  
 造り 三種盛り(本鮪 真鯛 寒鰯)  
 ドウジェーム 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ー  
 ドウジェーム 蝦夷鹿のポワレ  
 トロワジェ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