

メニュー名：ディナーコース「ルーブル」

期間：2026年5月1日～2026年6月30日
日まで
料金：12,000円



お品書き

アミューズ 晚餐の始まり

オードヴール 伸東ヒラメのマリネ フムスと共に

スープ 冷製コンソメジュレとヴィシソワーズ ローズマリーの香り

お魚料理 本日のお魚料理

お口直し グラニテ

メイン 国産牛フィレ肉のグリエ 山椒のソース

デザート グリオットチェリーのシラバブ レーズンサンドを添えて

コーヒー コーヒー又は紅茶

お料理写真はイメージです
本日のお魚料理や、お魚のソースなどは、当日に決まりますのでご承知下さいませ。
*食材の仕入状況により変更させて頂きたく場合がございます。誠に申し訳ございませんが、予めご了承下さい。

【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。



ザ・メインダイニング

メニュー名：ディナーコース「ヴェルサイユ」

期間：2026年1月1日～2028年3月31日
日まで
料金：18,000円

メニュー名：ディナーコース「エッフェル」

期間：2026年1月1日～2027年3月31日
日まで
料金：9,500円

メニュー名：お子様コースB

期間：2025年12月1日～2026年12月31日
日まで
料金：5,200円

メニュー名：お子様コースA

期間：2025年12月1日～2026年12月31日
日まで
料金：3,300円



和彩「旬華」

メニュー名：会席料理「極」

期間：2026年1月1日～2026年12月31日まで
料金：18,000円

メニュー名：桂川

期間：2026年1月1日～2027年3月31日まで
料金：12,000円

メニュー名：和牛溶岩焼御膳

期間：2026年1月1日～2027年3月31日まで
料金：10,000円

メニュー名：お子様御膳

期間：2023年4月1日～2027年3月31日まで
料金：5,200円

メニュー名：しゃぶしゃぶコース

期間：2026年1月1日～2027年3月31日まで
料金：11,000円

メニュー名：お子様弁当

期間：2023年4月1日～2027年3月31日まで
料金：3,300円