

ディナー スペシャルティ

秋の味覚フェア

アミューズ

秋鯖と燻製ポテトのキャレ ロックフォールのクリーム
奥三河どり“輝”と茸のソテー 半熟卵添え 赤ワインソース
ホタテ貝のポワレ 菊芋 黒トリュフのヴィネグレット
グラニテ

近江牛ロースグリエとそのレバーのコンフィ春菊 黒大根
マーガオと焦がし醤油のジュ

※プラス¥3,500にて近江牛フィレ肉にご変更いただけます
【優待割引対象外】

和栗とほうじ茶のモンブラン仕立て

コーヒー または 紅茶

自家製パン

¥15,000

classy クラウン
プライズ名簿で
50%OFF

フレンチに旬の食材を取り入れた料理長おすすめの期間限定コースです。



シェリディナー【平日限定】

◆乾杯用スパークリングワイン付

9種の一口前菜盛り合わせ

本日のスープ

〈★よりお好みのメニューを1品お選びください〉

★牛フィレ肉のグリル温野菜添え ソースシャスール

★牛サーロインのグリル温野菜添え

ジュードブッフとクリームレホール

★骨付き仔羊のグリル温野菜添え

エストラゴン香るジュードアニョソース

★本日の魚と帆立のグリル温野菜添え

バジルとケッパーとトマト香る白ワインソース

デザート ワゴンサービス 2種お好みで

コーヒー または 紅茶

自家製パン

¥7,000

※Classyを含む、すべての割引対象外

※お席は内側のご案内となります

クロンヌ

9種の一口前菜盛り合わせ

本日のスープ

真鯛とヘーゼルナッツのビエノワーズ ベルモットソース

オーストラリア産牛フィレ肉のグリル温野菜添えソースシャスール

デザート ワゴンサービス 2種お好みで

コーヒー または 紅茶

自家製パン

¥9,000

classy クラウン
プライズ名簿で
50%OFF

プレミアムメニュー

＜要予約(3日前)＞

厳選した食材を最高の調理法で料理した

シェフのおまかせメニューです

詳細はお問い合わせください。

¥30,000

※Classyを含む、すべての割引対象外

※上記料金は消費税(10%)・サービス料(15%)が含まれています。

※食材のアレルギーなどをお持ちのお客様は、その旨スタッフまでご用命ください。

※個室利用時と6名様以上のお席のデザートは「おすすめデザートのお盛り合わせ」となります。

ロートンヌ

アミューズ

エゾアワビと茸のソテー 肝と焦がしバターのソース

ガリシア栗豚 赤ピーツと香味野菜のコンソメスープ

真鯛とヘーゼルナッツのビエノワーズ ベルモットソース

グラニテ

国産牛ホホ肉の赤ワイン煮込み(※) 根セロリのピュレ

※+¥1,000で国産牛フィレ肉のグリエ

+¥3,500で黒毛和牛フィレ肉のグリエ

赤ワインソースに変更できます【優待割引対象外】

洋梨のコンポート ラムレーズンアイスクリーム

コーヒー または 紅茶

自家製パン

¥12,000

classy クラウン
プライズ名簿で
50%OFF

ステーキディナー “WAGYU”

本日のスープ

和牛ロース肉のグリル(250g)と温野菜

(ペリグーソース、ジャポネーゼソース、

伯方の塩、山葵、柚子胡椒)

デザート ワゴンサービス 2種お好みで

コーヒー または 紅茶

自家製パン

¥15,000

classy クラウン
プライズ名簿で
20%OFF

ルクプル

◆乾杯用スパークリングワイン付

◆フリードリンク(1時間半)

◆お二人の写真をお撮りいたします

エゾアワビと茸のソテー 肝と焦がしバターのソース

ガリシア栗豚 赤ピーツと香味野菜のコンソメスープ

真鯛とヘーゼルナッツのビエノワーズ ベルモットソース

国産牛ホホ肉の赤ワイン煮込み(※) 根セロリのピュレ

洋梨のコンポート ラムレーズンアイスクリーム

コーヒー または 紅茶

自家製パン

お二人で ¥25,000

※Classyを含む、すべての割引対象外