



サーモンと季節野菜の
ニース風テリーヌ

ニース風サラダをヒントに季節野菜
をふんだんに使った色鮮やかなテリーヌ



南仏プロヴァンス風スープ

ベーコンと香味野菜でじっくり甘みを出したスープです



真鯛のポワレ
白ワインのソース

産地直送のブランド真鯛を使用
丁寧に煮詰めた白ワインソース
でお召し上がりください



特選牛フィレ肉のポワレ
ポルト酒のソース

特選牛のフィレ肉をじっくり
ポワレ ポルト酒をふんだんに
使った濃厚なソースです



県産幸せ絆牛フィレ肉の
ポワレ トリュフソース

黒毛和牛とホルスタインを掛け合
わせた肉の味と脂の甘みを一緒に
感じるシェフ選りすぐりのお肉を
トリュフの香り広がるソースで



アジサイ色のグラニテ



クレメダンジュ 青りんごと香草のソース



ガーデンの緑や青い空をイメージした色彩豊かで
ゲストが笑顔になるフルコース

ARBRES

アープル 木々

¥16,000

¥17,600 消費税込

サーモンと季節野菜のニース風テリーヌ

南仏プロヴァンス風スープ
+500円でパイ包みにできます

真鯛のポワレ 白ワインのソース

アジサイ色のグラニテ

特選牛フィレ肉のポワレ ポルト酒のソース
+2,500円で幸せ絆牛にできます

クレメダンジュ 青りんごと香草のソース

コーヒー または 紅茶

パン 3 種