



アゼリアコース

1つの献立の中に日本料理・西洋料理・中国料理のテイストを感じられる月替わりのコース。前菜、メイン、食事等を各料理長が持ち回る新しいスタイルです。旬の食材を使い、各々の料理の特色を調和させる匠の技をお楽しみください。

10月
限定

4,180円^(税込)

ディナータイム限定

17:00 ~ 21:00 (L.O.19:30)

+2,200円でフード & ペアリングコースにグレードアップ!

お食事に合わせたソムリエセレクトワインなどをお楽しみいただけます。



和食 前菜

紅鮭麴漬イクラ、海老変わり揚げ

銀杏松葉、アボカド白和え

サーモンすかし巻き、鯖旨煮

本日のスープ

中国の一皿

海老とホタテの
パンプキンソース仕立て

メイン

牛肉の香草パン粉焼き
ポルト酒ソース仕立て

季節のサラダ

デザート

本日の特製デザート

コーヒー

パン or ライス

※仕入れにより内容が変更になる
場合がございます。