



6 月
限定

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。

4,598 円

(消費税・サービス料込)

要予約

(当日 15:00 迄)

+2,420 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。



和前菜

蛸わさびドレッシング、うざく、
茗荷寿し、
クリームチーズとマンゴーの生ハム巻き、
季節の天ぷら

点心 2 種

「プチ肉まん」
「海老入り蒸し餃子」

魚料理

海老と紋甲イカとネギの香り炒め

洋 食

チキン南蛮 サラダ添え

スープ

キムチと大豆ミートと
白キクラゲの卵スープ

ご飯とザーサイ

デザート

本日のデザート

※前菜は内容が変更になる
場合がございます。