

橙 daidai

旬の味わいをバランスよく楽しめる
5品のコース



丸ごとトマトのコンフィ
ライチのグラニテ

Whole Tomato Confit
Lychee Granita

穴子のベニエ 抹茶風味
フレッシュマンゴーソース

Conger Eel Beignet with
Matcha Flavor and Fresh Mango Sauce

勘八のポワレ
旬菊のソースと浅利のエキューム
レモンゼストのコンディモン

Pan-seared Greater Amberjack with
Seasonal Chrysanthemum Sauce and Manila Clam Foam
Lemon Zest Condiment

鴨肉のロティ
カシスのピューレ 紅芯大根

Cannard rotie
with cassis pure & Red core radish

本日のデザート
Todays Dessert

食後のお飲み物
Caffe and



¥9,900【税込み】

藍 ai

季節の野菜まで楽しめる
充実の7品コース



季節野菜の菜園風
セロリマヨネーズ

Garden-style seasonal vegetables with
celery mayonnaise

丸ごとトマトのコンフィ
ライチのグラニテ

Whole Tomato Confit
Lychee Granita

穴子のベニエ 抹茶風味
フレッシュマンゴーソース

Conger Eel Beignet with
Matcha Flavor and Fresh Mango Sauce

勘八のポワレ
旬菊のソースと浅利のエキューム
レモンゼストのコンディモン

Pan-seared Greater Amberjack with
Seasonal Chrysanthemum Sauce and Manila Clam Foam
Lemon Zest Condiment

子羊肉のグリエ
アンショワイヤードソース

Grilled Lamb
Anchovy cream source

白桃のコンポート ローズ風味
White Peach Compote with Rose Flavor

本日のデザート
Todays Dessert

食後のお飲み物
Caffe and



¥13,800【税込み】

仕入れ状況によりメニュー内容が変更になる場合もございます。
当日のアップグレードはお受けできない場合がございます。予めご了承くださいませ。
価格は全て税込み表示でございます。

深紫 komurasaki

厳選食材を味わう8品
ディナーフルコース



季節野菜の菜園風
セロリマヨネーズ

Garden-style seasonal vegetables with
celery mayonnaise

国産アワビ
ハーブバターソテー

Sauteed Japanese Abalone with
Herb Butter

穴子のベニエ 抹茶風味
フレッシュマンゴーソース

Conger Eel Beignet with
Matcha Flavor and Fresh Mango Sauce

勘八のポワレ
旬菊のソースと浅利のエキューム
レモンゼストのコンディモン

Pan-seared Greater Amberjack with
Seasonal Chrysanthemum Sauce and Manila Clam Foam
Lemon Zest Condiment

和牛フィレ肉のロティ
万願寺唐辛子

Roasted Wagyu Fillet
Manganji Pepper

フロマージュ盛り合わせ

Fromage

白桃のコンポート ローズ風味

White Peach Compote with Rose Flavor

本日のデザート

Today's Dessert

食後のお飲み物

Caffe and



¥19,800【税込み】

アップグレード upgrade



銘柄牛
フィレ肉のポワレ

Wagyu Tenderloin

¥2,800

伊勢海老のポワレ

Pan-fried spiny lobster

¥4,950

オプション option



ケーキ（4名様）
要予約2日前まで

Original Cake

¥3,800

メッセージプレート

message plate

¥1,100

お子様セット

Kids Set

¥2,200
6歳くらいまで

¥2,750
10歳まで

仕入れ状況によりメニュー内容が変更になる場合もございます。
当日のアップグレードはお受けできない場合がございます。予めご了承くださいませ。
価格は全て税込み表示でございます。



～送迎バスの手配について～

有料送迎バスをご用命のお客様はお電話でお問合せくださいませ。
ランチタイムは20名様以上でバス代込みのプランもご用意しております。
こちらもお気軽にお問合せくださいませ。
(手配に1週間ほどお時間がかかります。お早目のご連絡お願いいたします。)

～お食い初め、七五三 などについて～

専用のコースは設けておりませんが、尾頭付きの鯛など
ご用意出来る物もございますので、お気軽にお問合せくださいませ。

～影膳について～

影膳は一膳2,500円（税込み）にて、ご用意可能でございます。

～タクシーチケットのお渡しについて～

ディナータイムでお食事のお客様1グループ（4名様程度）につき1枚、
当店の最寄り駅 東戸塚駅、もしくは緑園都市駅までの
お帰りの際のタクシーチケットをお渡しできます。
より遠方にお帰りの方は1500円分のタクシーチケットとしても
ご利用いただけますので、お気軽にスタッフにお申し付けください。

～キャンセルについて～

前日23:59時までのご連絡は、キャンセル料0%
それ以降はキャンセル料100%を頂戴いたします。
キャンセルのご連絡はお電話か、LINE公式よりお願いいたします。

