

四季の味を楽しんでいただけるよう
料理長が厳選した地元丹後産を中心とした
新鮮食材を使ったこだわりの料理の数々。
季節にあわせて、その時々一番おいしいものを。

四季を 感じる ご馳走



※ 天候・食料事情などにより、お料理の内容が変更になる場合があります。あらかじめご了承ください。

旬彩御膳松

黒毛和牛陶板焼き
茶碗蒸し

お一人様(税込)

三、五〇〇円

旬彩御膳竹

そば、茶碗蒸し

お一人様(税込)

二、五〇〇円

洋食コース



お一人様(税込) 3,500円

アミューズ あおき農園のオーガニック野菜と海鮮のカクテル
玉葱とコンソメのジュレをかけて
スープ カリフラワーのスープ
魚 地魚のボワレ 白ワインソース
肉 ローストビーフ ジャポネソース
ライス 又は 自家製パン お替わり可
デザート & コーヒー 又は 紅茶



お一人様(税込) 4,500円

アミューズ あおき農園のオーガニック野菜と海鮮のカクテル
玉葱とコンソメのジュレをかけて
温前菜 海老と帆立のプロヴァンス風
スープ カリフラワーのスープ
魚 地魚のボワレ 白ワインソース
肉 黒毛和牛ステーキ ジャポネソース
ライス 又は 自家製パン お替わり可
デザート & コーヒー 又は 紅茶

※ 天候・食料事情などにより、お料理の内容が変更になる場合があります。あらかじめご了承ください。

要予約

◆2名様より承ります。

◆2日前までにご予約お願い致します。

◆送迎ご相談ください(規約あります)。

