RISTORANTE

CLUB VIAGE

Dinner Course

※価格は全て税・サービス料込みです

Luxury Dinner

おひとり様　9,900円

2種のアミューズ

海の幸の取り合わせを
シャンパンジュレと

鰻と茄子のミルフィーユ

季節のポタージュ

本日のお魚をブイヤベースで

グラニテ

阿波黒毛牛フィレ肉とお野菜のグリエ
ペリグーソース

パティシエ特製デザート盛り合わせ

コーヒー または 紅茶

Anniversary Course

おひとり様　8,800円

シェフからのご挨拶の一皿

新じゃがいものテリーヌに鰻の橋を架けて

季節のポタージュ

本日のお魚をシェフスタイルで

お口直しのグラニテ

黒毛和牛ロース肉のグリエ
青紫蘇のソース

ご人数にあわせたホールケーキ

コーヒー または 紅茶

Season's Dinner

おひとり様　7,700円

シェフからのご挨拶の一皿

新じゃがいものテリーヌに鰻の橋を架けて

季節のポタージュ

本日のお魚をシェフスタイルで

お口直しのグラニテ

黒毛和牛ロース肉のグリエ
青紫蘇のソース

季節のフルーツタルト
ソルベと共に

コーヒー または 紅茶

Royal Dinner

おひとり様　14,000円

※3日前までのご予約限定

シェフからの贈り物

寒ブリの燻製　西京味噌のマリネ

鹿フィレのロティ 赤ワインソース

季節のスープ

本日の鮮魚をシェフスタイルで

お口直しの氷菓

阿波黒牛フィレ肉のグリエ
ソース・ペリグー

パティスリーからの贈り物

※コース一例になるためメニューを変更する場合がございます

コーヒー または 紅茶

お子様ディナー

おひとり様　2,000円

ハンバーグ

エビフライ

唐揚げ

オムライスなど

ワンプレートにてご提供いたします

※写真は全てイメージです
※メニューは仕入れ状況等により変更させていただく場合がございます
※当店のお米は国産米を使用しております
※食品衛生上、料理のお持ち帰りは一切ご遠慮いただいております
※当日キャンセルの場合は100%のキャンセル料が発生いたします。

RISTORANTE CLUB VIAGE

TEL 072-277-8115

Lunch time | 11:30-15:00 (L.O 13:30)

Dinner time | 17:30-21:00 (L.O 19:00)

毎週火、水曜日休館（祝日除く）