

RISTORANTE
CLUB VIAGE

Anniversary Course

価格は全て税・サービス料込みです

Autumnal fine Lunch

おひとり様 4,400円

鱧と茸のベニエ
酢橘の薫るみぞれで

本日のポタージュ

+300円でポタージュを
本日のパスタに変更できます

本日のお魚をシェフスタイルで

豚肩ロースのコンフィ
キャトルエピスでキャラメリゼして

または
牛ハラミのグリエ
スパイス香るカレーソース

安納芋と小豆餡のミルクレープ
ラムレーズンのアイスと

コーヒー または 紅茶

Anniversary Dinner

おひとり様 8,800円

シェフからのご挨拶の一皿

鱧のベニエ
カレー風味の焼きナスとご一緒に

季節のポタージュ

本日のお魚をシェフスタイルで

グラニテ

黒毛和牛ロース肉のグリエ
トリュフの薫る茸たっぷりソース

ご人数にあわせたホールケーキ

コーヒーまたは紅茶

※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）