



ALL DAY DINING

GRANDE AILE

Winter Dinner Course Menu

~Hiver~

2021年12月1日~2022年2月28日



VILLA FONTAINE GRAND

TOKYO ARIAKE

Menu Hiver

2021年12月1日～2022年2月28日

..... ¥4,800/名(税込)

～前菜～

マグロと冬野菜のブーケ

焼海苔のアクセント

～肉料理～

鴨肉のコンフィ

バルサミコソース

～デザート～

アマゾンカカオ“ARIAKE GARDEN”『冬』

※仕入れの状況によりメニューを変更する場合がございます



ALL DAY DINING

GRANDE AILE

Winter Dinner Course Menu

~Lune~

2021年12月1日~2022年2月28日



VILLA FONTAINE GRAND

TOKYO ARIAKE

Menu Lune

2021年12月1日～2022年2月28日

..... ¥8,000/名(税込)

本日のアミューズ

～前菜～

マグロと冬野菜のブーケ

焼海苔のアクセント

～スープ～

コンテチーズと玉葱のラビオリ

百合根のブルーテ

～肉料理～

鴨肉のコンフィ

バルサミコソース

～デザート～

アマゾンカカオ“ARIAKE GARDEN”『冬』

※仕入れの状況によりメニューを変更する場合がございます



ALL DAY DINING

GRANDE AILE

Winter Dinner Course Menu

~Soleil~

2021年12月1日~2022年2月28日



VILLA FONTAINE GRAND

TOKYO ARIAKE

Menu Soleil

2021年12月1日～2022年2月28日

..... ¥12,000/名(税込)

本日のアミューズ

～前菜～

マグロと冬野菜のブーケ

焼海苔のアクセント

～スープ～

コンテチーズと玉葱のラビオリ

百合根のブルーテ

～魚料理～

魚介のインボルティーニとちぢみほうれん草

～肉料理～

ビーフコンソメで茹でた牛肉のカルパッチョ

卵黄のカラスミ

～プチデザート～

樹齢500年オリーブオイルと山羊のミルクアイス

～デザート～

アマゾンカカオ“ARIAKE GARDEN”『冬』

※仕入れの状況によりメニューを変更する場合がございます