

幻想的なライトアップ煌めく
「ひかりの森」ジャズナイト

in Moncheri

アミューズ

宮城県産『銀鮭』と真鯛のカルパッチョ
苺とフランボワーズビネガーのドレッシング

山形県 舟形町産『マッシュルーム』のポタージュ
合鴨スモーク添え

白身魚と有頭エビのポワレ ブイヤベースソース

牛肉の赤ワイン煮込み
トリュフ入りマッシュポテト添え

パン

苺スイーツ盛合せ
苺マカロン 苺とチョコレートのパイタルト
苺とレアチーズのムース 苺のトリュフ 苺のプリン
バニラアイス 苺ソース

コーヒー または 紅茶

2026/ 2/ 7 SAT

DRINK MENU

～ FREE FROW ～

ALCOHOL

CHAMPAGNE シャンパーニュ

Veuve Pelletier BRUT
ヴーヴ・ペレティエ ブリュット

豊かで細やかな泡沫と、まろやかでリッチな味わいは
本日の前菜“カルパッチョ”にぴったりです。

WHITE WINE 白ワイン

IIIB&Auromon Blanc
トワベ エ オウモン ブラン

ライチやマンゴーのようなトロピカルフルーツの香りが
特徴でふくよかでありながら程よい酸味が楽しめます。
ポタージュスープやブイヤベースと相性抜群です。

RED WINE 赤ワイン

IIIB&Auromon Rouge
トワベ エ オウモン ルージュ

ベリー系やプラム等の黒い果実の香りとコーヒーや
バニラの香りが特徴です。メインの赤ワイン煮との
最高のマリアージュをご堪能ください。

NON-ALCOHOLIC WINE

NON-ALCOHOLIC SPARKLING WINE

ノンアルコール
スパークリングワイン

Pierre Zero Blanc de Blancs

ピエール・ゼロ ブラン・ド・ブラン

トロピカルフルーツ、桃、ライチ、花のアロマと共に繊細な泡が特徴です。

NON-ALCOHOLIC WHITE WINE

ノンアルコール白ワイン

Pierre Zero Chardonnay

ピエール・ゼロ シャルドネ

白桃やグレープフルーツのような華やかなアロマと果実味が特徴です。

NON-ALCOHOLIC RED WINE

ノンアルコール赤ワイン

Pierre Zero Merlot

ピエール・ゼロ メルロー

フレッシュな赤果実の酸が小気味よいドライな味わいです。

NON-ALCOHOLIC COCKTAIL

◇ゆずレモネード

◇ソルティストロベリーソーダ

◇HOTワイン

◇みかんジンジャー