フォアグラと色鮮やかな葱のプレス

北海道産生鮭のポワレ
春菊と冬野菜のタプナード

牛フィレ肉の炭火焼き

蕪のポタージュスープ
塩麹風アンコウと共に

フレッシュ
デコポンのグラニテ

試作を重ねに重ね、ついに完成した逸品。里芋、レンコン、クワイを使い、チョコレートムースとがトーショコラの二層に。絶妙な食感の違いと贅沢さはこの冬の完番になりそう。
ポリフェノールたっぷりのスイーツは女性のうれしい味方!

料理人がつくる大人のスイーツを美景レストランで

お昼のルミエールコースに
「6種のスイーツ パレット仕立て」をお付けして

お昼のスイーツコース
4,000(税込)円

- ●天然酵母パン
- ●フォアグラと色鮮やかな葱のプレス
- ●蕪のポタージュスープ　塩麹風アンコウと共に
- ●北海道産生鮭のポワレ　春菊と冬野菜のタプナード
- ●フレッシュデコポンのグラニテ
- ●牛フィレ肉の炭火焼き　旬の有機野菜添え　又は　厳選牛ロース肉の熱々煮込み風
- ●**6種のスイーツ パレット仕立て**
- ●コーヒー・カプチーノ・エスプレッソ・紅茶・ハーブティー

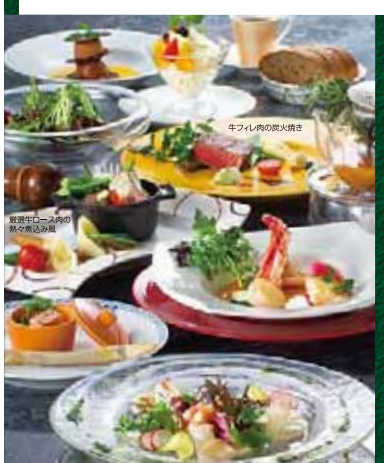
グラッサージュ　ショコラ
食べたことありますか?
野菜のガトーショコラ。

6種のスイーツ パレット仕立て
1人前

パンプキンプティング ルミエール風

お昼のルミエールコース 3,500(税込)円
お昼のスイーツコースの「6種のスイーツ」を「都特製プティソフトクリーム」に変更したコース

初春特別プラン
2012 1/12(木)〜3/5(月)


牛フィレ肉の炭火焼き
厳選牛ロース肉の
熱々煮込み風

心躍る美景と心に響く冬のフレンチ

夜のルミエールプリュス
5,500(税込)円(昼夜)

- ●天然酵母パン
- ●フォアグラとゆり根のパンナコッタ
  パートブリックの食感とともに
- ●魚介類の軽いスモークの香り　根セロリのムース添え
- ●鮮魚のポワレと冬野素のスープ仕立て
- ●メランジェサラダ　ムービングスタイル
- ●牛フィレ肉の炭火焼き　旬の有機野素添え　又は
  厳選牛ロース肉の熱々煮込み風
- ●都特製ソフトクリーム　又は 季節のデザート
- ●コーヒー・カプチーノ・エスプレッソ・紅茶・ハーブティー

メランジェサラダ
ムービングスタイル

※表記コース料理以外にも、コース料理をご用意いたしております。
詳しくはホームページまたは電話でご確認くださいませ。
※各コースともに、仕入れの都合により、内容が多少変わることがございます。

福山市街を見下ろす高台に立ち、目的に合わせ様々にご利用いただける、
創作フレンチがメインの大人のレストラン。

フルタイムオープン
(土日祝のみ)
ヴェルデュ都
Verdure

福山市蔵王町3916-12(福山市民病院上)
ご予約・お問い合わせ● Tel.084-941-9653
営業時間●ランチタイム / 11時30分〜15時(入店は14時まで)
ディナータイム / 17時30分〜22時(入店は20時30分まで)
※土・日・祝日は、11時〜22時(入店は21時まで)
店休日 / 2月6日(月)

詳しくは 福山　都 検索
http://www.miyako-wk.co.jp
(都オンラインショップ〜〜プレミアムギフト〜　URL:http://miyako-wk.co.jp/ec/html/　facebook:http://www.facebook.com/miyakowk

●お願い●まことに恐縮ですが、ヴェルデュ都では、3才以下のお子様のご利用をご遠慮いただいておりますので、ご了承ください。

心安らぐ冬の美味を個室で堪能

部屋数に限りがございますので、ご予約はお早めに。

※お肉のプレートは2人前

夜の炭焼コース

- ◎魚介類と春菊　海の香りジュレと共に
- ◎季節のポタージュスープ
- ◎あん・こうとうなすバ鱈のクラムチャウダー
- ◎フォアグラ味噌
- ◎厳選牛ヒレ肉のステーキ
- ◎海鮮風お茶漬け
- ◎都特製ソフトクリーム
- ◎コーヒー　又は　紅茶

4,500(税込)円

炭焼工房都は、「炭」をテーマに
独自の料理と「和み」を提供。
世代を越えてお楽しみいただける全室個室のレストラン。

フォアグラとむらさき芋のモンブラン　バルサミコソース

魚介類と春菊　海の香りジュレと共に

蟹のフランと小ぶりの柚子風味

旬の鮮魚とタケノコ　赤ピーマンと栗の花のソースで

厳選牛ヒレ肉のステーキ

栗のティラミス

昼のおもてなしコース

- ◎魚介類と春菊　海の香りジュレと共に
- ◎フォアグラとむらさき芋のモンブラン　バルサミコソース
- ◎蟹のフランと小ぶりの柚子風味
- ◎旬の鮮魚とタケノコ　赤ピーマンと栗の花のソースで
- ◎厳選牛ヒレ肉のステーキ
- ◎ご飯・お味噌汁・香の物
- ◎栗のティラミス　又は　都特製ソフトクリーム
- ◎コーヒー　又は　紅茶

3,000(税込)円

※表記コース料理以外にも、コース料理をご用意いたしております。
詳しくはホームページまたは電話でご確認くださいませ。

詳しくは 福山　都 検索
http://www.miyako-wk.co.jp
(都オンラインショップ〜〜プレミアムギフト〜　URL:http://miyako-wk.co.jp/ec/html/　facebook:http://www.facebook.com/miyakowk

※各コースともに、仕入れの都合により、内容が多少変わることがございます。

[百日のお祝いに]
※春日店・炭焼工房のみ
〈百日のお祝い料理〉2,800(税込)円
[百日のお祝い]は、
鯛の尾頭つきを使ったお食い初めの料理。
[初節句][七五三]など、お子様の成長に
合わせた料理もご用意させていただきます。

AROUND CHARCOAL
炭焼工房
MIYAKO
福山市曙町3丁目4番12号
ご予約・お問い合わせ● Tel.084-954-3863
営業時間●ランチタイム / 11時30分〜15時(入店は14時まで)
ディナータイム / 17時30分〜22時(入店は20時30分まで)
※土・日・祝日は、11時〜15時30分(入店は14時30分まで)
17時〜22時(入店は21時まで)
店休日 / 2月7日(火)