

Saison ～春～

マグロのタルタル アボカドとのマリナーージュ

鱈の白子のポワレ チーズのリゾットと青海苔のソース和風仕立て

新玉葱のスープ

桜鯛のポワレ 彩野菜のヴィネガーソース

国産牛ロース肉のロティ 赤ワインのソース

フランス産 フレッシュチーズ

季節のデザート

コーヒー または 紅茶

¥9,900

Leger ～レジェール～

マグロのタルタル アボカドとのマリナーージュ

新玉葱のスープ

*下記お魚料理 またはお肉料理からお選びください

三種の魚介類の盛り合わせ

仔羊のロティ 春野菜添え 菜の花のジェノベーゼソース

季節のデザート

コーヒー または 紅茶

¥7,700

Anniversaire ～お祝い～

シェフからのお祝い 一口の味わい

マグロのタルタル アボカドとのマリナーージュ

鱈の白子のポワレ チーズのリゾットと青海苔のソース和風仕立て

新玉葱のスープ

桜鯛のポワレ 彩野菜のヴィネガーソース

和牛フィレ肉のロティ 春野菜と共に 赤ワインソース

フランス産 フレッシュチーズ

季節のデザート

コーヒー または 紅茶

¥13,200

お魚料理にオマール海老をプラス

プラス¥3,300

※米飯類・米加工品の産地情報については、係にお尋ねください

※表示料金は税込価格となっており、別途サービス料10%を頂戴いたします

Grandam ～グランダム～

マグロのタルタル アボカドとのマリアージュ

鱈の白子のポワレ チーズのリゾットと青海苔のソース和風仕立て

鱈のポワレ 桜エビと春野菜のソース仕立て

仔羊のロティ 春野菜添え 菜の花のジェノベーゼソース

季節のデザート

コーヒー または 紅茶

¥5,500

Plaisir ～プレジール～

マグロのタルタル アボカドとのマリアージュ

新玉葱のスープ

※下記お魚料理 または お肉料理からお選びください

鱈のポワレ 桜エビと春野菜のソース仕立て

または

低温調理された三元豚肩ロースのロティ 菜の花のピストゥーと共に

※プラス¥2,200にて黒毛和牛にご変更可能

季節のデザート

コーヒー または 紅茶

¥4,180

Saison ～春～

マグロのタルタル アボカドとのマリアージュ

鱈の白子のポワレ チーズのリゾットと青海苔のソース和風仕立て

新玉葱のスープ

桜鯛のポワレ 彩野菜のヴィネガーソース

国産牛ロース肉のロティ 赤ワインのソース

フランス産 フレッシュチーズ

季節のデザート

コーヒー または 紅茶

¥9,900

アミューズ（小前菜）追加 + お肉料理を黒毛和牛フィレ肉に変更

プラス ¥3,300

アミューズ（小前菜）追加、お魚料理にオマール海老をプラス
お肉料理を黒毛和牛フィレ肉に変更

プラス ¥6,600

お子様プレート

ハンバーグ、エビフライ、グラタンなどの盛り合わせにスープ、デザート付き

*ご予約にて承ります

¥2,200

米飯類・米加工品の産地情報については、係にお尋ねください

※表示料金は税込価格となっており、別途サービス料10%を頂戴いたします