

Menu A

アルカーナコース

Amuse

本日アミューズ

Hors d'œuvre Froid

本日の前菜

Poisson du Jour

市場からの鮮魚 素材に合わせて

Viande du Jour

本日のお肉料理 素材に合わせて

Déssert du Jour

パティシエ特製デザート

コーヒー又は紅茶

¥4,800

Menu C

オートクチュールコース (要予約)
特別な食材を使ったスペシャルコース

Amuse

本日アミューズ

Hors d'œuvre Froid

彩り鮮やかな前菜

Hors d'œuvre Chaud

本日の温菜

Poisson du Jour

市場からの鮮魚 素材に合わせて

Viande du Jour

季節のお肉料理 素材に合わせて

Déssert du Jour

パティシエ特製デザート

小菓子

コーヒー又は紅茶

¥10,000

レス アルカーナ
Res arcana
HIROO

Menu B

シェフおすすめ、こだわりのコース

Amuse

本日アミューズ

Hors d'œuvre Froid

彩り鮮やかな前菜

Hors d'œuvre Chaud

本日の温菜

Poisson du Jour

市場からの鮮魚 素材に合わせて

Viande du Jour

本日のお肉料理 素材に合わせて

Déssert du Jour

パティシエ特製デザート

小菓子

コーヒー又は紅茶

¥8,000

上記より消費税8%

サービス料10%を別途申し受けます。

Biere/ビール

Asahi Super Dry/アサヒスーパードライ ¥750

Verre au Vin

グラスワイン

Champagne / Sparakring シャンパーニュ/スパークリング

本日のシャンパーニュ ¥1,500 スパークリング ¥950

Vin de Rosé/ロゼワイン

ガルナッチャ デ フェゴ ロゼ ¥750

(赤いスパイシーな香り、なめらかでドライな味わいです。)

Vin Blanc/白ワイン

エスクリ ブラン ¥750

(控え目な酸味でふくよかな味わいです)

モンターニュ ノワール ヴィオニエ ¥750

(トロピカルな風味で果実味ある味わい)

ミュスカデ シュール・リー ¥800

(フルーティーで複雑なミネラル感ある味わい)

マリニーヌフ シャルドネ ¥950

(樽熟成がもたらすしっかりした味わい)

ピクプール ド ピネ ¥750

(南仏の白ワイン!程良いボディにミネラル感を感じられます。)

エミール ベイエ ピノブラン ¥750

(フランスはアルザスのワイン!ピノブランとミュスカのブレンド)

トゥーレーヌ アンボワ ¥950

(上質なシュナンブラン、厚みある果実実とミネラル感で一押しです)

Vin Rouge/赤ワイン

エスクリ ルージュ ¥750

(控え目なタンニン。渋いのが苦手な方にお勧めです!)

モンターニュ ノワール シラー ¥750

(果実味あるボリュームある味わい)

シャトー フルール オーゴッソン ¥950

(07ヴィンテージ!まさに飲み頃です!!)

クロズリー ピノノワール ¥850

(イチゴや小粒の果実を思わせる旨みある味わい)

コート デュ ローヌ ¥800

(ラズベリーを思わせるたっぷりと詰まった果実)

Cocktail/カクテル

サングリア ¥750

スパークリング サングリア ¥800

ミモザ ¥800 カシスオレンジ ¥750 ジントニック ¥750

Boisson Sans Alcool/ノンアルコール

Orange/オレンジジュース ¥650 Pamplemousse/グレープフルーツジュース ¥650

Cranberry/クランベリージュース ¥650 Gnger Ale/ジンジャーエール ¥650

Oolong/ウーロン茶 ¥650

Perrie/ペリエ ¥600 Evian/エヴィアン ¥900