



DÎNER SAISON

dîner MENU

AMUSE

蕪のムース キャビア

HORS D'ŒUVRE

セロリラブと林檎のタルタル
ズワイ蟹 帆立貝 レムラード

POISSON

鮮魚のポワレ ブイヤベースソース

GRANITÉ

ロゼシャンパンの氷菓子

VIANDE

京鴨のロティ
三種の人参 エスプレッソ香る赤ワインソース

DESSERT

サントノーレ

小菓子

¥7,500

※上記料金に税金とサービス料10%頂戴致します。
※仕入れ状況によって一部メニューの変更がある可能性があります。
※食材の産地につきましては、スタッフにお気軽にお尋ねください。



Dîner Menu

MENU A

気軽に楽しむビストロコース

AMUSE

本日のアミューズ

HORS D'ŒUVRE

本日の前菜

POISSON

本日のお魚料理

VIANDE

本日のお肉料理

DESSERT

本日のデザート

¥4,800

HAUTE COUTURE

シェフ特別コース

全7品コース

※3日前まで要予約

¥10,000

DESSERT

誕生日や記念日に嬉しいグレードアップ

デザートを盛り合わせに変更

ご希望のメッセージもお入れ出来ます。

+ ¥800

FOOD

温菜を、もう一品。

フォアグラの一皿

+ ¥1,000

※上記料金に税金とサービス料10%頂戴致します。
※仕入れ状況によって一部メニューの変更がある可能性がございます。
※食材の産地につきましては、スタッフにお気軽にお尋ねください。