



Dîner Menu

DÎNER SAISON

“June Bride”

dîner MENU

AMUSE

Brûlée de foie gras
フォアグラのブリュレ

HORS D'ŒUVRE

Mariné de HIAMASA et légumes de printemps
Gelée de clam
ヒラマサや季節の鮮魚 三浦野菜とともに
ヴェール仕立て

POISSON

Poêlé de “ISAKI” et coquilles Sanint-Jacques
aux légumes saison
イサキと帆立のポアレ 季節の温野菜添え
あおさ海苔のソース

GRANITÉ

Granité de champagne
シャンパンの氷菓子

VIANDE

Filet de bœuf rôti sauce perigieux
国産牛ロースのローストトリュフソース

DESSERT

chiboust sauce gliot
シブースト グリオットソース

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

※上記料金を税金とサービス料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。