



Dîner Menu

DÎNER SAISON “SAKURA”

Le cerisier adorable dîner MENU

AMUSE

Quiche de Crevette

桜海老のキッシュ

HORS D'ŒUVRE

Terrine de homard et légumes de printemps

カナダ産オマール海老と

春野菜のテリーヌ

POISSON

Poêlé de daurade aux légumes saison

Sauce vin blanc

桜鯛のポアレ 季節の温野菜添え

ヴァンブラン

GRANITÉ

Granité de cerisier

桜の氷菓子

VIANDE

Fumé de bœuf rôti

sauce porto

国産牛ロース桜の燻製

ポルト酒ソース

DESSERT

Declinason de cerisier

桜のデザート

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。