


Lunch Menu



MENU SAISON

“June Blide”

déjeuner MENU

AMUSE

フォアグラのブリュレ

HORS D'ŒUVRE

ヒラマサと季節野菜のマリネ
ヴェール仕立て

POISSON

スズキのヴァプール 蕪のスープ
白の一皿

VIANDE

新潟県産黄金豚のロースト
コンソメと山葵のソース

DESSERT

シブースト グリオットソース

¥3,600

※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。



Lunch Menu



MENU DÉJEUNER

気軽に楽しむビストロコース

HORS D'ŒUVRE

本日の前菜

DEUXIÈME

本日のスープなど

PLAT

本日のお魚料理

or

本日のお肉料理

DESSERT

パティシエ特製 本日のデザート

コーヒー or 紅茶

¥2,800

HAUTE COUTURE

シェフ特別コース

全7品コース

※3日前までにご予約ください

¥5,000

DESSERTS

ゆっくりと、優雅なひとときを。

MENU SAISON コース

+

デザート盛り合わせ

コーヒー 紅茶 ハーブティー フリーフロー付き

¥4,200

※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。