



## Menu Dîner

13,000 円

(サービス料10%別途)

フォアグラとトリュフのゴーフレット

La gaufrette de foie gras à la truffe.

キャビアとジャガイモのカリソン仕立て

Le caviar et pomme de terre à la crème façon le calisson.

真鯛のグラチネ ディジョン風 新玉ネギのピュレ

La daurade gratiné au glaçage dijonnais.

マグレカナルのロティ  
グリオットのガストリックとアーモンドのクレーム

Le canard rôti aux cerises à l'amande.

春のシャルトリューズ ヴァニラ風味

La chartreuse printanière à la vanille.

メニュー内容は仕入れ状況により変更となる場合がございます。  
記載料金には消費税が含まれており、別途サービス料10%を加算させていただきます。

Merci de bien vouloir prendre en considération le fait que le contenu du menu est susceptible de varier selon l'arrivage.

Tous les prix sont exprimés en yens japonais, taxe à la consommation comprise.  
Des frais de service supplémentaires de 10 % seront ajoutés.



## Menu Spécial

18,000 円

(サービス料10%別途)

フォアグラとトリュフのゴーフレット

La gaufrette de foie gras à la truffe.

キャビアとジャガイモのカリソン仕立て

Le caviar et pomme de terre à la crème façon le calisson.

オマールエビのポシェ

フヌイユのクレームとピンクグレープフルーツのジュレ

L'homard poché à la crème de fenouil au pamplemousse.

アーティチョークのバリゲール風 ミネストローネ仕立て

L'artichaut à la barigoule au minestrone.

メバルのポワレ 菜の花のクーリー レモングラスの香り

Le sébaste poêlé aux colzas à la citronnelle.

和牛ランプのロティ ホワイトアスパラとモリーユのオランダーズソース

ヴァンジョーヌの香り

Le bœuf rôti accompagné l'asperge de l'hollandaise aux morilles.

青リンゴのソルベ シュシェンの香り

Le sorbet pomme verte au chouchen.

春のシャルトリューズ ヴァニラ風味

La chartreuse printanière à la vanille.

メニュー内容は仕入れ状況により変更となる場合がございます。

記載料金には消費税が含まれており、別途サービス料10%を加算させていただきます。

Merci de bien vouloir prendre en considération le fait que le contenu du menu est susceptible de varier selon l'arrivage.

Tous les prix sont exprimés en yens japonais, taxe à la consommation comprise.

Des frais de service supplémentaires de 10 % seront ajoutés.