

Déjeuner

Paon (パオン) 8,000円

アミューズ ~ 歓迎の一皿 ~
Amuse

しま鯖の燻製 と 大根のルーロー
カラスミのラペ 黄柚子の香り
Entrées "Carangue Fumés"

海老のカダイフ と 焼きリゾット
ビスクのソース
Entrées "Crevette Châblues"

本日の鮮魚 と 旬野菜たっぷりのブイヨン仕立て
Poissons du jour

蝦夷鹿ロースのロティ
ガストリックソース
Viande "Rôti de Chevreuil"

パティシエおすすめ 本日のデザート
Desserts "Desserts du jour"

カフェ&ミニャルディーズ
Mignardise

Merle (メルル) 5,000円

アミューズ ~ 歓迎の一皿 ~
Amuse

しま鯖の燻製 と 大根のルーロー
カラスミのラペ 黄柚子の香り
Entrées "Carangue Fumés"

秋刀魚のコンフィ 蕪 と レフォールのコンデュメント
Entrées "Sanma Confite"

本日の鮮魚 と 旬野菜たっぷりのブイヨン仕立て
Poissons du jour

仔牛ロース と フロマージュのグラチネ
マデイラ と マスタードのソース
Viande "Rôti de Veau"

パティシエおすすめ 本日のデザート
Desserts "Desserts du jour"

カフェ&ミニャルディーズ
Mignardise

※別途 消費税及びサービス料10%を頂戴致します。

Dîner

Saison (セゾン) 15,000円

食前のお楽しみ 可愛い小さなアミューズ

Amuse

車海老のフランバージュ
シトラスなパン粉とトンナートソース

Entrées "Crevettes - Kuruma Ebi -"

雲子のムニエルと百合根 ブールノワゼットソース

Entrées chaudes "L'aisance à la meunier"

本日の鮮魚とハマグリ 野菜のブレゼ ヴァンプランソース

Poissons du jour

お口直しの小さな一皿

Entre-deux

本日のメインディッシュ

～ 次の二品より、一品をお選び下さい～

- ・フランス産仔鳩のロティ もも肉と大根のキャラメリゼ アバのリゾット
- ・国産牛フィレ肉のフォワイヨとポムガレット マデイラとマスタードのソース

アシェット・フロマージュ

Fromage

小さなアヴァン・デセール

Avant dessert

本日のグランデセール

～ お好みのデセールをお選びいただけます～

Grand dessert

カフェ & ミニャルディーズ

Aliguardise

NEO Classique (ネオクラシック) 12,000円

しま鯖の燻製と大根のルーロー 雲丹とフレンチキャビアを添えて

Entrées

雲子のムニエルと百合根 ブールノワゼットソース

Entrées chaudes

聖護院蕪のポタージュ

Potage

本日の鮮魚のボワレと焼きリゾット スーパドポワソンのソース

Poissons du jour

蝦夷鹿のロティと地場野菜 ジュニエーブルのソース

Grande

パティシエおすすめ本日のデセール

Dessert

カフェ & ミニャルディーズ

Aliguardise

※別途 消費税及びサービス料10%を頂戴致します。