

Déjeuner

Paon (パオン)

Amuse
アミューズ ~ 歓迎の一皿 ~

Entrées "Seriële et Tomato Composition"
和歌山産 由良鯖とフレッシュトマトのクーリ
初夏の野菜とタブナードを添えて

Entrées "Sauté de foie gras"
鱧のムニエル ブールノワゼット 香るブードルとエルブサラダ

Poissons du jour
本日の鮮魚のポワレ 色々な豆と潮薫るエキユムのソース

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 ~

- ・ 国産牛フィレのグリエと 加茂茄子のグラチネ 大葉のピューレとジュ・ド・ブッフのソース
- ・ 活けオマール海老のロティ もち麦ととうもろこしのリゾット ビスクのソースで

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

Mignardise
カフェ&ミニャルディーズ

¥8,000 (¥9,504)

Merle (メルル)

Amuse
アミューズ ~ 歓迎の一皿 ~

Entrées "Seriële et Tomato Composition"
和歌山産 由良鯖とフレッシュトマトのクーリ
初夏の野菜とタブナードを添えて

Piperade
燻香を纏った卵とパプリカのピペラード

Poissons du jour
本日の鮮魚のポワレ 色々な豆と潮薫るエキユムのソース

Viande "Rôti de Havette"
仔羊背肉のローストと地場野菜 ソース キュリダニョー

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

Mignardise
カフェ&ミニャルディーズ

¥5,000 (¥5,940)

※()内は 消費税及びサービス料10%を含めた金額です。
※食材の入荷状況により、料理内容が一部変更になる場合がございます。
※食物アレルギーをお持ちの方は、事前にお申し付けくださいませ。

Dîner

Saison (セゾン)

Amuse

一口アミューズ

Amuse

歓迎の一品

Entrées "Fugu"

富山県産 白海老のクリュ 胡瓜のソースとアボガドのピューレ

Sauté de foie gras

鱧のグルノーブル風 サマートリュフのラペ

Poissons du jour

活けオマール海老ととうもろこしのデグリネゾン
オリエンタルな香りのソースで

Entre-deux

お口直しの小さな一品

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 腿の瞬間燻製ピストゥーマスタード アバのリエット
- ・国産牛フィレのグリエと 加茂茄子のグラチネ 大葉のピューレとソース・ジュ・ド・ブッフで

Fromage

フロマージュ

Avant dessert

アヴァン・デセール

Grand 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～

Mignardise

カフェ&ミニャルディース

¥15,000 (¥17,820)

NEO Classique (ネオクラシック)

Amuse

一口アミューズ

Entrées

和歌山産 由良鯖とフレッシュトマトのクーリ
初夏の野菜とタブナードを添えて

Entrées chaudes

鱧のムニエル ブールノワゼット 香るブードルとエルブサラダ

Potage

ヴィシソワーズ 焼き茄子のアスピックを浮かべて

Poissons du jour

本日の鮮魚のポワレ 色々な豆と潮薫るエキムのソース

Plat de

活けオマール海老のロティ もち麦ととうもろこしのリゾット ビスクのソースで

Dessert

パティシエおすすめ本日のデセール

Mignardise

カフェ&ミニャルディース

¥12,000 (¥14,256)

※()内は 消費税及びサービス料10%を含めた金額です。
※食材の入荷状況により、料理内容が一部変更になる場合がございます。
※食物アレルギーをお持ちの方は、事前にお申し付けくださいませ。