

Déjeuner

Paon (パオン)

Amuse

アミューズ ~ 歓迎の一皿 ~

Entrées "Seriéle et Tomato Composition"

寒ぶりと冬トマトのコンポジション

Entrées "Sauté de foie gras"

フォアグラのソテーと里芋のブレゼ 冬トリュフとマデイラのソース

Poissons du jour

本日の鮮魚・烏賊・浅利と旬野菜のメリメロ

Viande "Rôti de Canard"

シャラン産鴨むね肉のロティ ポワブルベール
※牛肉料理への変更も承ります。ご予約時にお申し付けください。

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 "Seriéle et Tomato Composition"

寒ぶりと冬トマトのコンポジション

Entrées "Coquilles St-Jacques Prêlées"

帆立のポワレと菊芋 エシャロットとケッパーのソース

Poissons du jour

本日の鮮魚・烏賊・浅利と旬野菜のメリメロ

Viande "Rôti de Havette"

牛ハラミの直火ロティ わらの香りと柚子胡椒のソース

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

食前のお楽しみ 可愛い小さなアミューズ

Entrées "Fugu"

ふぐ その日の仕立てで

Entrées chaudes "Sauté de foie gras"

フォアグラのソテー 里芋のブレゼ 冬トリュフとマデイラのソース

Poissons du jour

自家製ベーコンで巻いたあんこうのロティ 生姜と紫蘇の香り

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 もも肉と大根のキャラメリゼ アバのリゾット
- ・国産牛フィレのロティと旬の地場野菜 ソースヴァンルージュ

Fromage

アシェット・フロマージュ

Avant dessert

小さなアヴァン・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)

Entrées

寒ふりと冬トマトのコンポジション

Entrées chaudes

フォアグラのソテー 里芋のブレゼ 冬トリュフとマデイラのソース

Potage

聖護院蕪のポタージュ

Poissons du jour

本日の鮮魚のポワレ と 焼きリゾット スーパドポワソンのソース

Plat de

シャラン産鴨胸肉のロティと地場野菜 ポワブルベールのソース

※牛肉料理への変更も承ります。ご予約時にお申し付けください。

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。