

## Déjeuner

### Paon (パオン)

*Amuse*

アミューズ ~ 歓迎の一皿~

*Entrées*

海老とサーモンと野菜のプレッセ フレンチキャビアのソース

*Entrées*

つぶ貝のブルギニヨン風

*Poissons du jour*

本日の鮮魚のポワレ 浅利と豆のリゾット仕立て サフランの香り

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 ~

- ・ 蝦夷鹿ロースのロティ ジュニエールとフランボワーズのソース
- ・ 国産牛フィレのロティと地場野菜 ヴァンルージュソース

*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

¥8,000 (¥9,504)

### Merle (メルル)

*Amuse*

アミューズ ~ 歓迎の一皿~

*Entrées*

海老とサーモンと野菜のプレッセ フレンチキャビアのソース

*Entrées*

新玉葱のポタージュ

*Poissons du jour*

本日の鮮魚のポワレ 浅利と豆のリゾット仕立て サフランの香り

*Plat de*

仔羊と月桂樹のロティ ケッパーとジュダニョーのソース

*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

更新日 2019.01.23~

Saison (セゾン)

*Amuse*  
一口アミューズ

*Amuse*  
本鮪のクリュと菜の花

*Entrées*  
つぶ貝のブルギニヨン風

*Entrées*  
フォアグラのソテーと新玉葱 ポルトソース

*Poissons du jour*  
ハタのポワレと山菜のフリット 香り豊かなコンデュマンソース

*Entre-deux*  
お口直しの小さな一皿

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 ラカン産 仔鳩のバリエーション 2018年冬のスタイル
- ・国産牛フィレと頬肉の赤ワイン煮込み 地場野菜添え

*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*  
海老とサーモンと野菜のプレッセ フレンチキャビアのソース

*Entrées*  
つぶ貝のブルギニヨン風

*Potage*  
新玉葱のポタージュ

*Poissons du jour*  
本日の鮮魚のポワレ 香味野菜とフィッシュゼルのソース

*Viande*  
蝦夷鹿ロースのロティ ジュニエーブルとフランボワーズのソース

*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。