

Déjeuner

Paon (パオン)

Amuse

アミューズ ~ 歓迎の一皿 ~

Entrées

天然ブリのクリュ 香味野菜のヴィネグレットソース

Entrées

フォアグラのポワレ コンソメフランに浮かべて

Poissons du jour

カダイフで巻いた鮮魚 ブールブランソースと春菊のピューレ 柑橘の香り

Plat

国産牛フィレとトリュフ香る ポムドフィノワーズ ソースヴァンルージュ

Desserts "Desserts du jour"

パティシエおすすめ 本日のデザート

Mignardise

カフェ&ミニマルディーズ

¥8,000 (¥9,504)

Merle (メルル)

Amuse

アミューズ ~ 歓迎の一皿 ~

Entrées

天然ブリのクリュ 香味野菜のヴィネグレットソース

Entrées

シャンピニオンのポタージュ

Poissons du jour

カダイフで巻いた鮮魚 ブールブランソースと春菊のピューレ 柑橘の香り

Plat

フランス産鴨のロティ 赤ワインと牛蒡のピューレ ソースノワール

Desserts "Desserts du jour"

パティシエおすすめ 本日のデザート

Mignardise

カフェ&ミニマルディーズ

¥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

歓迎の一皿

Entrées

車海老のフランバージュと根菜のラタトゥイユ

Entrées

フォアグラのボワレ コンソメフランに浮かべて

Poissons du jour

甘鯛のクルスティヤン

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 秋のスタイル
- ・国産牛フィレとポムドフィノワーズ 秋トリュフのラペとソースヴァンルージュ

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&ミネラルディース

¥15,000 (¥17,820)

NEO Classique (ネオクラシック)

Amuse

一口アミューズ

Entrées

天然ブリのクリュ 香味野菜のヴィネグレットソース

Entrées

イベリコ豚頬肉のコンフィのペルシヤード

Potage

マッシュルームのポタージュ

Poissons du jour

カダイフで巻いた鮮魚 ブールフランソースと春菊のピューレ 柑橘の香り

Viande

フランス ラカン産 仔鳩のバリエーション 秋のスタイル

Dessert

パティシエおすすめ本日のデセール

Mignardise

カフェ&ミネラルディース

¥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。