

Déjeuner

Paon (パオン)

Amuse

アミューズ ~ 歓迎の一皿 ~

Entrées "Seriële et Tomato Composition"

天然真鯛のクリュとホワイトアスパラのコンポジション

Entrées "Sauté de foie gras"

つぶ貝とたけのこのブルギニヨン風

Poissons du jour

本日の鮮魚のポワレ 春キャベツと九条葱のエチュベ
香り豊かなブルブランソース

Viande "Rôti de Canard"

柏の葉で包んだ国産牛フィレの塩パン包み エストラゴン香るジュ・ド・ブッフ

Desserts "Desserts du jour"

パティシエおすすめ 本日のデセール

Mignardise

カフェ&ミニアルティーズ

¥8,000 (¥9,504)

Merle (メルル)

Amuse

アミューズ ~ 歓迎の一皿 ~

Entrées "Seriële et Tomato Composition"

天然真鯛のクリュと ホワイトアスパラのコンポジション

Entrées "Coquilles St-Jacques Poêlées"

新玉葱のデグリネゾン

Poissons du jour

本日の鮮魚のポワレ 春キャベツと九条葱のエチュベ
香り豊かなブルブランソース

Viande "Rôti de Bœuf"

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 本日のデセール

Mignardise

カフェ&ミニアルティーズ

¥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

可愛い小さなアミューズ

Entrées "Fugu"

白海老 胡瓜のソースとアボガドのピューレ ライムの香り

Entrées chaudes "Sauté de foie gras"

フォアグラのソテー 空豆のリゾットとポーチ・ド・エッグ ヴァンルージュソース

Poissons du jour

本日の特選鮮魚のポワレ ホワイトアスパラと春キャベツのエチュベ
フレッシュトマトと フィーフズゼルブのソース

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～

- ・フランス産仔鳩のロティ 腿の香草パン粉焼き アバの香草バターソース
- ・柏の葉で包んだ国産牛フィレの塩パン包み エストラゴン香るジュ・ド・ブッフ

Fromage

フロマーージュ

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)

Entrées

天然真鯛のクリュとホワイトアスパラのコンポジション

Entrées chaudes

つぶ貝と筍のブルギニヨン風

Potage

新玉葱のポタージュ

Poissons du jour

本日の鮮魚のポワレと春キャベツのエチュベ ブールブランソース

Viande

柏の葉で包んだ国産牛フィレの塩パン包み エストラゴン香るジュ・ドブッフ

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。