

## Déjeuner

### Paon (パオン)

*Amuse*  
アミューズ ~ 歓迎の一皿 ~

*Entrées*  
~ 鳥賊 ~

タルタル・ミキュイ・フリット 三種の仕立て

*Entrées*  
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*  
帆立・ムール貝・地場野菜たっぷりのサフラン香るナージュ仕立て

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 本日のデセール

*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*  
~ 鳥賊 ~

タルタル・ミキュイ・フリット 三種の仕立て

*Entrées*  
香ばしい鮮魚とキャビアドーベルジュー アロマティックなバルサミコソース

*Poissons du jour*  
帆立・ムール貝・地場野菜たっぷりのサフラン香るナージュ仕立て

*Viande "Rôti de Bœuf"*  
牛ハラミのロティと無花果のエイグル・ドゥー ポワブラードソース

*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*

本鮭のミキューイ・茄子・タブナード 新生姜とみょうがのジュリエンス

*Entrées*

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*

～鳥賊～

タルタル・ミキューイ・フリット 三種の仕立て

*Entrées*

牛肉の瞬間燻製 無花果のピューレ

*Potage*

ヴィシソワーズ ポワロ葱のアスピックを浮かべて

*Poissons du jour*

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

*Viande*

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。