

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。