

## 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 本日のデザート

*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 本日のデザート

*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。