

«2026年1月6日～1月31日»

—シェフおまかせフルコース—

Amuse bouche
アミューズ

Velouté de cépes en délicat, royale de volaille au chorizo
セップ茸の滑らかなヴルーテと鶏のロワイヤル チョリソ風味

*Homard bleu cuit au sautoir;
salade multicolore de jeunes pousses, racines et fleurs*
オマールブルーの瞬間ソテーに様々な野菜・ハーブを添えて

Foie gras sauté au radis, parfum d'épices
フォアグラのソテーにスパイス風味の三浦大根を添えて

Dover sole meunière
ドーヴァーソールのムニエル

Granite
グラニテ

Cœur de filet de bœuf grillée, sauce Périgueux
国産牛フィレ肉のグリル ソース・ペリグー

Fromages
フロマージュ

Chibouste de pommes avec gelée de citron et glace à la vanille
リンゴのシブースト レモンのジュレとバニラアイスを添えて

Café et mignardises
コーヒーと小菓子

¥32,000

※食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめ係にお申し出下さい。

※上記料金には、消費税とサービス料金が含まれております。

※食材の入荷状況により内容が変更になる場合がございます。