―シェフ特選フルコース―

Amuse bouche
アミューズ

Salade de homard façon Niçoise, copeaux de parmesan
オマール海老のサラダ仕立て　ニソワーズ風

Bortsch froid légèrement garni d'espuma
軽く仕上げた冷製ボルシチ

La marée du jour a notre façon(selon arrivage)
本日の魚料理　シェフスタイル

Boeuf en deux cuissons,　(filet grillée et joue mijotée au vin rouge)
二種類のビーフ盛り合わせ(フィレ肉のグリル　ホホ肉のワイン煮込み)

Tarte carrée aux noisettes　avec de la crème de fromage et de la rhubarbe
ヘーゼルナッツのタルト　チーズクリームとルバーブを添えて

Café et mignardises
コーヒーと小菓子

￥18,000

≪2025年6月2日～6月30日≫

※上記コースにつきましては、
メインディッシュのお肉料理変更を下記追加料金にて承ります。

Cœur de filet de bœuf grillé,sauce Madère 国産牛フィレ肉のグリル　マディラワインソース	＋￥3,800
Pigeonneau du pays de Racan cuisiné en cocotte, jus goûteux aux abats フランス産仔鳩のココット鍋焼き アバ風味の濃厚なジュ	＋￥5,100

＊食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめ係りにお申し出下さい。
＊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。