



《2026年4月27日～5月6日》

*Amuse bouche du soir*

アミューズ

*Mousse de poivrons rouges au gambas, gelée d'eau de tomate*

赤ピーマンのムースと天使の海老 トマト水のジュレ

*Saint-jacques rissolées et petit calmar, façon choucroute*

帆立貝のリソレとホタルイカ シュークルート風

*Anguille braisée puis grillée dorées et épeautre cuisiné comme un risotto*

ウナギのブレゼとスペルト小麦のリゾット風

*Poisson à chair blanche braisée à la marinière aux beurre d'algues*

白身魚のブレゼ 海藻バターを添えたマリニエールソース

*Entrecôte poêle en persillade aux herbes*

国産牛アントルコートのポワレ ペルシヤード

又は

*Filet de bœuf grillée sauce madère, légumes du moment*

国産牛フィレ肉のグリル マデラワインソース温野菜添え + ¥3,800

*Gelée de menthe et mousse de melon, servies avec un granité au champagne*

爽やかなミントジュレとメロンのムース 冷たいシャンパングラニテと共に

*Café et mignardises*

コーヒーと小菓子

¥22,000

※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。