



《2026年5月7日～6月30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 braisé 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 marinère 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

Carré d'agneau rôti accompagné de son jus au thym
仔羊のロースト タイム風味 + ¥2,000

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。