



« 2025年12月29日～2026年1月5日 »

Amuse bouche du soir
アミューズ

Velouté de topinambour onctueux sur une royale de foie gras
トピナンブル(キクイモ)の滑らかなヴルー・テ フォアグラのフランと共に

*Assortiment de crudités cuits et crus à la jardinière,
fruits de mer et assaisonnés de poutargue rapée*
様々な食感に仕上げた野菜の菜園風仕立て 海の幸とカラスミのラペを添えて

Foie-gras poêlé aux risotto
フォワグラのポワレ リゾット添え

Poisson à chair blanche poêlé, soupe de poisson légrère
白身魚のポワレ 軽いスープ・ド・ポワソンのソース

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)

Gâteau au fromage basque, parfumé au yuzu
バスクチーズケーキ 柚子の香りと共に

Café et mignardises
コーヒーと小菓子

¥23,000

※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。

Filet de bœuf grillée sauce madère, légumes du moment + ¥3,800
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

*Pigeonneau du pays de Landes cuisiné en cocotte,
jus goûteux aux abats + ¥4,000*
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

※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。