



《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*  
トピナಂಬール(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 légère*  
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 mère, 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。