

《2026年1月6日～2月28日》

—季節を味わう冬ランチ—

Amuse bouche
アミューズ

《オードブル》

*Presskopf de fruits de mer et calmar rôtis au feu à la poutargue,
céleri en rémoulade*
海の幸と冬野菜のテリーヌ 炙りイカと根セロリのレムラード

《スープまたは前菜》

Soupe de navet de « Shogoin » à la royale de poulet au Yuzu
聖護院かぶのクリームスープとチキンのロワイヤル ゆず風味

又は

Salade de canard fumé et jambon cru aux fruits de saison
スモーク鴨と生ハムのサラダ仕立て 季節のフルーツ添え + ¥2,700

《魚料理》

Poisson du marché poêlé, sauce Café de Paris
本日の白身魚のポワレ カフェ・ド・パリ バターソース

《肉料理》

Filet de bœuf grillée sauce madère, légumes du moment
牛フィレ肉のグリル マデラワインソース 温野菜添え

《デザート》

Gâteau aux noix avec croquant au chocolat
くるみのケーキ クランチチョコを添えて

Café
コーヒー

フルコース¥13,000

* 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。