

MENU COURTOISIE ¥8,000 (税込・taxe incl.)

メニュー・クルトワジー

AMUSE BOUCHE - HORS D'OEUVRE AU CHOIX - SOUPE - PLAT AU CHOIX - DESSERT - CAFE
アミューズ・ブーシュ - オードブルをお選び下さい - スープ - メインをお選び下さい - デザート - 食後のお飲物

MENU GOURMAND ¥10,000 (税込・taxe incl.)

メニュー・グルマン

AMUSE BOUCHE - HORS D'OEUVRE AU CHOIX - PECHE DU JOUR - PLAT AU CHOIX - DESSERT - CAFE
アミューズ・ブーシュ - オードブルをお選び下さい - 本口のお魚料理 - メインをお選び下さい - デザート - 食後のお飲物

~~~~~

HORS D'OEUVRE AU CHOIX オードブルをお選び下さい

TERRINE DE PORC de Matsuzaka au foie de volaille et pistaches, gelée au Madère  
松阪ポークと鶏白レバーのテリーヌ ピスタチオ入り マデラワインのコンソメジュレと共に

HORS D'OEUVRE, produit du moment  
本口のおードブル

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD, gelée de Sauternes, fruits confits et brioches toastées Suppl. +¥3,000 追加  
フォアグラのテリーヌ ソーテルヌワインのジュレ フルーツのコンフィとトーストブリオッシュ添え

SALADE DE HOMARD DE GASPESIE, beurre blanc aux truffes, vinaigrette à la framboise  
オマール海老のサラダ仕立て トリュフが香るブルブランソース 木苺のヴィネグレット Suppl. +¥3,000 追加

PLAT AU CHOIX メインをお選び下さい

PÊCHE selon le marché  
本口のお魚料理 鮮魚に適した調理法で

CASSOULET « PACHON », élu champion du monde 2024 (2 PERS~)  
パッションのスペシャリテ "カスレ" 2024年世界大会優勝 (2名様より)

PLAT DE VIANDE en spécialité régionale  
本口のお肉料理

FAUX-FILET DE BŒUF JAPONAIS GRILLÉ À LA CHEMINÉE, sauce Bordelaise Suppl. +¥3,000 追加  
暖炉で焼き上げた国産牛サーロインのグリユ 赤ワインソース

DESSERT デザート

CHARIOT DE DESSERTS au choix (jusqu'à 8 pers. par table)  
ワゴン・デザート (8名様までのテーブル)

LE PLATEAU DE FROMAGE DE FRANCE frais et affinés 1カット¥1,200~ la pièce  
フランス産チーズ ワゴンサービスにて

Les prix affichés taxes comprises sont soumis à une majoration de 10% de service  
料金は全て税込表示。サービス料10%は別途加算されます。

**MENU SAVEUR ¥6,500** (税込・taxe incl.)

メニュー・サヴ ル

AMUSE BOUCHE en petite bouchée

アミューズ・プーシュ

\*\*\*\*\*

HORS D'OEUVRE, produit du moment

本日のオードブル

\*\*\*\*\*

PÊCHE selon le marché

本日のお魚料理 鮮魚に適した調理法で

\*\*\*\*\*

ASSIETTE DE DESSERT du jour

本日のデザートプレート

\*\*\*\*\*

CAFÉ OU THÉ et mignardises

食後のお飲み物と小菓子



**MENU TENTATION ¥18,000** (税込・taxe incl.)

メニュー・タンタシヨ

A partir de 2 personnes. 2名様より

AMUSE BOUCHE en petite bouchée

アミューズ・プーシュ

\*\*\*\*\*

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD, gelée de Sauternes, fruits confits et brioches toastées  
フォアグラのテリーヌ ソーテルヌワインのジュレ フルーツのコンフィとトーストブリオッシュ添え

\*\*\*\*\*

SOUPE du jour

本日のスープ

\*\*\*\*\*

PÊCHE selon le marché

本日のお魚料理 鮮魚に適した調理法で

\*\*\*\*\*

FAUX-FILET DE BŒUF JAPONAIS GRILLÉ À LA CHEMINÉE, sauce Bordelaise

暖炉で焼き上げた国産牛サーロインのグリエ 赤ワインソース

\*\*\*\*\*

CHARIOT DE DESSERTS au choix (jusqu'à 8 pers. par table)

ワゴン・デザート (8名様までのテーブル)

\*\*\*\*\*

CAFÉ OU THÉ et mignardises

食後のお飲み物と小菓子

Fermeture du restaurant à 15:00.  
当店は 15:00 にて閉店いたします。