

ア・ラ・カルト メニュー

午後 6 時から

(土・日・祝日 午後 5 時半から)

2025 年 9 月 4 日から 2025 年 12 月 1 日まで

前菜

帆立貝とキャヴィアの菜園風 焼茄子のピューレ フルーツマトのヴィネグレット	7,000 円
蝦夷鮑のポワレとウニの焼リゾット モンサンミッシェル産のムール貝のスープ仕立て	7,500 円
ハタのマリネとタラバガニのディスク 紫蘇香るシャンパンのジュレ	7,800 円
季節のグリーンサラダ	2,000 円

スープ

シャンピニヨンのポタージュ カプチーノ仕立て	2,000 円
------------------------	---------

魚介料理

マルシェより本日の魚料理 シェフのお任せで	6,800 円
舌平目と車海老のポーピエット シードル香るクリームソース	8,200 円
ブイヤベース アジュール風 (2 名様分/ 前日までのご予約が必要です)	19,000 円

肉料理

牛フィレ肉のポワレ 季節野菜のソテー ソース・ヴァンルージュ	6,500 円
アントルコートのロティ トリュフとポテトのフォンダント レフォールの効いたジュ	8,200 円
ラカン産仔鳩のロティと腿肉のコンフィ パートフィロで包んだアバと芳醇な赤ワインソース	10,000 円

記載の料金にはサービス料・税金が含まれております。

アレルギー・食材についてのご質問は係りにお問い合わせください。

使用しております米の産地につきましては、スタッフまでお問い合わせください。

デザート

さつまいものモンブランとロイヤルミルクティーアイスクリームのバシュラン	2,200 円
スパイス香る無花果のファーブルトン	2,000 円
チーズのクリームと赤ワインソース カシスのアイスクリーム	
アイスクリームとソルベのアソート	1,800 円

記載の料金にはサービス料・税金が含まれております。

アレルギー・食材についてのご質問は係りにお問い合わせください。

使用しております米の産地につきましては、スタッフまでお問い合わせください。