

平日限定
ランチコース “メルヴェイユ”
6,000 円

2025 年 9 月 4 日から 2025 年 12 月 1 日まで

以下 2 品より 1 品をお選びください

《ブルターニュ地方》
そば粉とリコッタチーズのシガレット
林檎のクレマと生ハム、ポーチドエッグのサラダ仕立て

《イルドフランス地方》
シャンピニョンのポタージュ カプチーノ仕立て

以下 3 品より 1 品をお選びください

《プロヴァンス アルプ コートダジュール地方》
的鯛のポワレ ニース風ポテトのエクラゼ
海藻バターのソースで

《ノール・パ・ド・カレ地方》
牛肉のビール煮込み “カルボナード・フラマンド”

《ブルゴーニュ地方》
和牛フィレ肉のポワレにブル・ド・カフェドパリのクルートを纏わせて
ソース・ムータルド（プラス 3,000 円）

《ブルターニュ地方》
スパイス香る無花果のファーブルトン
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

コーヒーまたは紅茶、フランス風小菓子

アップグレードメニューの料金は各種割引の対象外です。
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。

ランチコース “サール”

7,300 円

2025 年 9 月 4 日から 2025 年 12 月 1 日まで

《ブルターニュ地方》

そば粉とリコッタチーズのシガレット
林檎のクレマと生ハム、ポーチドエッグのサラダ仕立て

《イルドフランス地方》

シャンピニョンのポタージュ カプチャーノ仕立て

以下 3 品より 1 品をお選びください

《プロヴァンス アルプ コートダジュール地方》

的鯛のポワレ ニース風ポテトのエクラゼ
海藻バターのソースで

《ノール・パ・ド・カレ地方》

牛肉のビール煮込み “カルボナード・フラマンド”

《ブルゴーニュ地方》

和牛フィレ肉のポワレにブル・ド・カフェドパリのクルートを纏わせて
ソース・ムータルド（プラス 3,000 円）

《ブルターニュ地方》

スパイス香る無花果のファーブルトン
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

コーヒーまたは紅茶、フランス風小菓子

アップグレードメニューの料金は各種割引の対象外です。

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。

ランチコース “ボヤージュ”

9,300 円

2025 年 9 月 4 日から 2025 年 12 月 1 日まで

《ブルターニュ地方》

そば粉とリコッタチーズのシガレット

林檎のクレマと生ハム、ポーチドエッグのサラダ仕立て

《イルドフランス地方》

シャンピニョンのポターージュ カプチーノ仕立て

《プロヴァンス アルプ コートダジュール地方》

的鯛のポワレ ニース風ポテトのエクラゼ

海藻バターのソースで

《ブルゴーニュ地方》

牛フィレ肉のポワレにブル・ド・カフェドパリのクルートを纏わせて

ソース・ムータルド

プラス 3,000 円にて和牛フィレ肉に変更いただけます

《ブルターニュ地方》

スパイス香る無花果のファールトン

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

コーヒーまたは紅茶、フランス風小菓子

アップグレードメニューの料金は各種割引の対象外です。

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。