

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12月4日から2026年3月2日まで

前菜

「フジアトランティックサーモン」の低温調理 柑橘香るクリームとオレンジのコンフィ 7,000円

白子のベニエと冬大根のコンフィ トリュフ風味のコンソメスープ 7,500円

オマール海老と蕪のデクリネゾンとキャヴィア グリーンペッパーのヴィネグレット 10,000円

季節のグリーンサラダ 2,000円

スープ

さつまいものポタージュ 焦がしバターとコーヒーの香り 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

天然平目と娃々菜のブレゼ 蟹を詰めたリガトーニ 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 ラクレットチーズとポテトのフォンダント デュカスピイスとともに 8,200円

蝦夷鹿ロース肉のポワレ アルザス地方伝統のパスタ“スパツツエル” ソース・グラソヌール 8,800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。

デザート

ヌガーグラスのスモア チョコレートソース	2,000 円
テリーヌ・ド・ショコラ 季節のフルーツとバニラのアイスクリーム	2,200 円
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。