

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
オマール海老と燕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
天然平目と娃娃菜のブレゼ 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・ヴァンルーシュ	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 デュカスパイスとともに	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“スパッツェル” ソース・グランヴヌール	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。