

ディナーコース “サヴール”

17,000円

2025年12月4日から2026年3月2日まで

食前のお楽しみ

「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

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

マルシェより本日の魚介 アジュール風ブイヤベース仕立て

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

プラス3,000円にて和牛サーロインに変更いただけます

ヌガーグラスのスマア チョコレートソース

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。

ディナーコース “イヴェール”

22,000円

2025年12月4日から2026年3月2日まで

食前のお楽しみ

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

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

天然平目と娃々菜のブレゼ
蟹を詰めたりガトーニ

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

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

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。