

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

ヌガーグラスのスモア 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

天然平目と娃娃菜のブレゼ
蟹を詰めたリガトーニ

蝦夷鹿ロース肉のポワレ アルザス地方伝統のパスタ“スパッツェル”
ソース・グランヴヌール

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。