

ランチコース “メルヴェイユ”

6,000円

2025年12月4日から2026年3月2日まで

以下2品より1品をお選びください

サラダリヨネーズ アジュール風

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

以下3品より1品をお選びください

本日の魚のポワレ
浅蜊と冬野菜のガルビュール仕立て

塩麹に漬けた牛肉と冬の根菜のポトフ

和牛フィレ肉のグリル
モリーユ茸のア・ラ・クレーム マデラ酒の香り（プラス3,000円）

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。

ランチコース “サヴール”

7,300円

2025年12月4日から2026年3月2日まで

サラダリヨネーズ アジュール風

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

以下3品より1品をお選びください

本日の魚のポワレ
浅蜊と冬野菜のガルビュール仕立て

塩麹に漬けた牛肉と冬の根菜のポトフ

和牛フィレ肉のグリル
モリーユ茸のア・ラ・クレーム マデラ酒の香り（プラス3,000円）

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。

ランチコース “イヴェール”

9,300円

2025年12月4日から2026年3月2日まで

サラダリヨネーズ アジュール風

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

鱈とパンチェッタのルーロー¹
唐辛子とニンニクのオイルソース

牛フィレ肉のグリル
モリーユ茸のア・ラ・クレーム マデラ酒の香り

プラス3,000円にて和牛フィレ肉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。