

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

2026年3月5日から6月2日まで

前菜

マリネサーモンと帆立貝のシャルロット アスパラガスのサラダ
ソース・セルヴェル・ド・カニユ 7,000 円

ホワイトアスパラガスと平飼い卵のウフ・ブルイエ 芳醇な黒トリュフのソース 7,500 円

タイラギの炙り 爽やかなラヴィゴットソースと春野菜のベニエ 7,500 円

季節のグリーンサラダ 2,000 円

スープ

「伝統の継承」新玉ねぎのスープ トリュフの香り 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

マナガツオのポワレと地蛤のパン粉焼き エストラゴン香るソース・ヴェルデュレット 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

オーストラリア産・乳飲み仔牛骨付きロースのロティ ソース・アルビュフェラ 6,500 円

アントルコートのグリル 春野菜の菜園風 8,200 円

フランス最古の黒豚“ノワール・ド・ビゴール”のロティとバスク風煮込み 8,800 円

エキゾチックなジュ・ド・ポール

和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 12,000 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

ベルガモット香るタルト・シトロン ブルーベリーのアイスクリームを添えて	2,000 円
クグロフ・アルザシエンヌ ミックスベリーのコンポートとパン・ド・エピスのアイスクリーム	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。