

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・カニュ 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
エキゾチックなジュ・ド・ポール 8,800円

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。