

ディナーコース “サヴール”

17,000円

2026年3月5日から6月2日まで

食前のお楽しみ

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

「伝統の継承」
新玉ねぎのスープ トリュフの香り

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

アントルコートのグリル
春野菜の菜園風

プラス3,000円にて和牛サーロインに変更いただけます

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

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 “レジオナル”

22,000円

2026年3月5日から6月2日まで

食前のお楽しみ

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

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

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

フランス最古の黒豚“ノワール・ド・ビゴール”的ロティとバスク風煮込み
エキゾチックなジュ・ド・ポール

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

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。