

平日限定
ランチコース
“メルヴェイユ”
6,000 円

2025 年 6 月 5 日から 2025 年 9 月 1 日まで

以下 2 品より 1 品をお選びください

タラバガニのタルタル
自家製スモークサーモンのタルティース

焼とうもろこしの冷たいポタージュ
アーモンドの香り

以下 2 品より 1 品をお選びください

カンパチのポワレと夏野菜
タブナードとピストゥ タブルーレ仕立て

牛フィレ肉のグリエ
エシャロットソース ポルト酒のレデュクション

白桃とアールグレイのサヴァラン
リコッタのアイスクリーム

コーヒーまたは紅茶、フランス風小菓子

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

“サヴェール”

7,300 円

2025 年 6 月 5 日から 2025 年 9 月 1 日まで

タラバガニのタルタル
自家製スモークサーモンのタルティース

焼とうもろこしの冷たいポタージュ
アーモンドの香り

以下 2 品より 1 品をお選びください

カンパチのポワレと夏野菜
タブナードとピストゥ タブーレ仕立て

牛フィレ肉のグリエ
エシャロットソース ポルト酒のレデュクション

白桃とアールグレイのサヴァラン
リコッタのアイスクリーム

コーヒーまたは紅茶、フランス風小菓子

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

“エテ”

9,300 円

2025 年 6 月 5 日から 2025 年 9 月 1 日まで

タラバガニのタルタル
自家製スモークサーモンのタルティース

焼とうもろこしの冷たいポタージュ
アーモンドの香り

カンパチのポワレと夏野菜
タブナードとピストゥ タブーレ仕立て

牛フィレ肉のグリエ
エシャロットソース ポルト酒のレデュクション

白桃とアールグレイのサヴァラン
リコッタのアイスクリーム

コーヒーまたは紅茶、フランス風小菓子

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。