

ディナーコース  
“サヴェール”  
17,000 円

2025 年 6 月 5 日から 2025 年 9 月 1 日まで

食前のお楽しみ

帆立貝とキャビアの菜園風  
焼茄子のピューレ フルーツマトのヴィネグレット

焼とうもろこしの冷たいポタージュ  
アーモンドの香り

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

アントルコートのロティ  
トリュフとポテトのフォンダント  
レフォールの効いたジュ

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。

# ディナーコース

“エテ”

22,000 円

2025 年 6 月 5 日から 2025 年 9 月 1 日まで

## 食前のお楽しみ

オマール海老のミ・キュイ  
キャヴィアとリコッタ バジルのピストウ 冷たいビスク

フォアグラのポワレ  
桃のキャラメリゼ バニラのブリニ ソース・トリュフ

炙ったタチウオと賀茂なすのソテー  
南仏風のコンディマン 酢橘

夏鹿のノワゼット  
アスパラガスととうもろこしのロティ ソース・ポワヴルヴェール

マスクメロンとミントのブラン・マンジェ  
アグリユームのジュレ ソーテルヌのグラニテ

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。