

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)

2025年6月5日から2025年9月1日まで

前菜

帆立貝とキャビアの菜園風 焼茄子のピュレ フルーツトマトのヴィネグレット	6,800円
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	6,800円
オマール海老のミ・キュイ キャビアとリコッタ バジルのピストゥ 冷たいビスク	8,200円
季節のグリーンサラダ	1,700円

スープ

焼とうもろこしの冷たいポタージュ アーモンドの香り	1,900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	6,500円
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	7,800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

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	6,200円
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	7,800円
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	8,500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

マスクメロンとミントのブラン・マンジェ アグリュームのジュレ ソーテルヌのグラニテ	2,000 円
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	1,800 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。