ディナーコース“グルマン”

13,500 円

2026 年 3 月 5 日から 6 月 2 日まで

食前のお楽しみ

マリネサーモンのタルタルと帆立貝の王冠仕立て
キャヴィア添え

「伝統の継承」
新玉ねぎのスープ トリュフの香り

桜鯛のポワレ
アジュール風ブイヤベース仕立て

牛フィレ肉のグリル 春野菜の菜園風

プラス 4,000 円にて和牛フィレ肉のグリル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 “サヴ―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”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

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。