

## Dîner

Dinner Course “GOURMAND” | ディナーコース “グルマン”

¥ 13,500

Available from 4 June to 31 August 2026

Small appetizer

食前のお楽しみ

Duck breast and nut salad with orange vinaigrette

鴨胸肉とナッツのサラダ仕立て オレンジのヴィネグレット

Vichyssoise with consommé jelly

ヴィシソワーズ

コンソメのジュレを浮かべて

AZUR style bouillabaisse with pan-fried sea bream

真鯛のポワレ アジュール風ブイヤベース仕立て

Beef fillet steak Bordelaise style and truffle flavored potato fries

牛フィレ肉のステーキ・ボルドレーズ トリュフ風味のポム・フリット

Change to Wagyu beef fillet for an additional ¥4,000

+¥4,000-にて和牛フィレ肉のステーキに変更いただけます

Lemon posset and peach compote with elderflower sauce

レモンのポセットと白桃のコンポート エルダーフラワーのソース

Coffee or tea, after lunch sweet

コーヒーまたは紅茶、フランス風小菓子

Upgrade menu prices are not eligible for various discounts.  
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。

Prices are inclusive of service charge and tax.  
記載の料金にはサービス料・税金が含まれております。

For menu ingredients queries: please ask your server.  
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。

Our rice is sourced from several different producers if you would like further information please ask your server.  
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。

## Dîner

Dinner Course “SAVEUR” | デイナーコース “サヴール”

¥ 17,000

Available from 4 June to 31 August 2026

Small appetizer

食前のお楽しみ

Lightly smoked Omigamo duck breast and mesclun salad

with balsamic réduction

近江鴨胸肉の軽い燻製とサラダメスクラン

バルサミコのレデュクシオン

Vichyssoise with consommé jelly

ヴィシソワーズ

コンソメのジュレを浮かべて

Bouillabaisse AZUR Style

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

Roasted beef ribeye with grilled summer vegetables with champagne sauce

アントルコートのロティ

夏野菜のグリルとソース・シャンパーニュ

(Change to Wagyu beef sirloin for an additional ¥3,000 / +¥3,000-にて和牛サーロインに変更いただけます)

Lemon posset and peach compote with elderflower sauce

レモンのポセットと白桃のコンポート エルダーフラワーのソース

Coffee or tea, after dinner sweet

コーヒーまたは紅茶、フランス風小菓子

Upgrade menu prices are not eligible for various discounts.  
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。

Prices are inclusive of service charge and tax.  
記載の料金にはサービス料・税金が含まれております。

For menu ingredients queries: please ask your server.  
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。

Our rice is sourced from several different producers if you would like further information please ask your server.  
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。

## Dîner

Dinner Course “ÉTÉ” | ディナーコース “エテ”

¥ 22,000

Available from 4 June to 31 August 2026

Small appetizer

食前のお楽しみ

Horse meat tartare with your choice of condiments

桜肉のタルタル お好みのコンディマンで

Slow-cooked oxtail and fregola with rich beef consommé

じっくり炊き上げたオックステールとフレゴーラ

芳醇なビーフコンソメを注いで

Broiled cutlassfish with Sudachi citrus and salted rice malt butter sauce

and braised vegetables

太刀魚の炙り 小野菜の煮込み 酢橘と塩麴のバターソース

“Tasty Meat Dishes”

Grilled Wagyu beef fillet, roasted lamb loin and sautéed duck breast

“肉の饗宴”

和牛フィレ肉、仔羊背肉、鴨胸肉をそれぞれの調理法で

Clémentine blanc-manger and confit with jasmine jelly and coconut sorbet

クレマンティーヌのブランマンジェとコンフィ

ジャスミンのジュレとココナッツのソルベを添えて

Coffee or tea, after dinner sweet

コーヒーまたは紅茶、フランス風小菓子

Upgrade menu prices are not eligible for various discounts.  
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。

Prices are inclusive of service charge and tax.  
記載の料金にはサービス料・税金が含まれております。

For menu ingredients queries: please ask your server.  
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。

Our rice is sourced from several different producers if you would like further information please ask your server.  
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。