

ディナーコース

“グルマン”

13,500 円

2026年6月4日から8月31日まで

食前のお楽しみ

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

ヴィシソワーズ
コンソメのジュレを浮かべて

真鯛のポワレ アジュール風ブイヤベース仕立て

牛フィレ肉のステーキ・ボルドレーズ トリュフ風味のポム・フリット

プラス 4,000 円にて和牛フィレ肉のステーキに変更いただけます

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

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
“サヴェール”
17,000 円

2026年6月4日から8月31日まで

食前のお楽しみ

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ョン

ヴィシソワーズ
コンソメのジュレを浮かべて

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
夏野菜のグリルとソース・シャンパーニュ

プラス 3,000 円にて和牛サーロインに変更いただけます

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

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

“エテ”

22,000 円

2026年6月4日から8月31日まで

食前のお楽しみ

桜肉のタルタル お好みのコンディマンで

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

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

“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

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

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。