

ランチコース
“サヴェール”
7,300 円

2026年6月4日から8月31日まで

鶏もも肉のコンフィとサラダ・クリュディテ
ソース・アンティポワーズ

じゃがいもとポロ葱の冷たいポタージュ
“ヴィシソワーズ”

以下三品より一品をお選びください

本日の鮮魚のポワレ 夏野菜のバイヤルディ
レモンバターのソースで

ブルゴーニュ地方の風味豊かな牛肉の赤ワイン煮込み“ブッフ・ブルギニヨン”

和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)

レモンのポセツ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。

ランチコース

“エテ”

9,300 円

2026年6月4日から8月31日まで

パテ・ド・カンパーニュとプティサラダ
自家製ピクルスとマスタードソース

じゃがいもとポロ葱の冷たいポタージュ
“ヴィシソワーズ”

スズキのポワレ プロヴァンス風

国産牛内もも肉のエギュイエット 15 穀米のピラフ
レフォールソース

プラス 4,000 円にて和牛フィレ肉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。

ランチコース
“ゲルマン”
13,500 円

2026年6月4日から8月31日まで

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

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。