

ア・ラ・カルト
午後6時から
土・日・祝日 午後5時半から

2026年9月1日から11月30日まで

前菜

アイルランド産天然本マグロの漬け 山葵のヴィネグレット	6,000 円
松茸と蟹のフラン 九条ネギとカツオ香る餡	5,500 円
軽く酢べにした鰯の炙りにキャヴィアを添えて 酢橘のジュレをアクセントに	6,500 円
季節のグリーンサラダ	2,000 円

スープ

牛蒡のポタージュ 西京味噌風味	2,000 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	6,800 円
車海老と帆立貝の湯葉包み蒸し 磯の香り	8,200 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

ステーキ・アッシェ 和風ソース・シャスール	7,500 円
アントルコートのロティ 山椒香るジャガイモのグラタン ソース・ジャポニズム	8,200 円
黒毛和牛フィレ肉のすき焼き風 卵黄の琥珀漬けと春菊のスプラウト	10,000 円
黒毛和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	12,000 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

抹茶のブリュレとバニラアイスクリームのあんみつ風パルフェ	2,000 円
柚子香る胡麻とチョコレートのムースにミルクアイスクリームを添えて	2,200 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。