

ディナーコース

Menu “Petit Trianon” ～マリー・アントワネットの追憶～

13,500 円

8月1日から11月23日まで

《王妃の朝食》

アントワネットが好んだブリオッシュとマダム・デュ・バリール風エスプーマ

《王妃に捧ぐ一皿のイマージュ》

海の恵みとキャヴィアのカクテル シャンパーニュのジュレを合わせて

《ヴェルサイユの美学を受け継いで》

鮮魚のポワレ ポンパドゥール風

《王妃の愛した伊万里焼とともに》

甲州地鶏のドゥミドゥイユとポム・ムスリーヌ ソース・フォレストイエール

《追憶のひとさじ》

プティ レギュームと自家製パスタ“バーミセリ”のブイヨンスープ

《ウィーンからの贈り物》

クグロフに苺のソルベを添えて

《プチ・トリアノンでの安息の時間に》

オレンジ香るショコラ・ショー

マカロン・ド・ナンシーと小さなマドレーヌ

コーヒーまたは紅茶

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

“グルマン”

13,500 円

2026 年 11 月 26 日から 30 日まで

食前のお楽しみ

海の恵みとキャヴィアのカクテル
紫蘇香るシャンパーニュのジュレを合わせて

牛蒡のポタージュ 西京味噌風味

真鯛のポワレ 鰹と煮干しの和風ブイヤベース仕立て

牛フィレ肉のグリルと五目リゾット 柚子胡椒のソース

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

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

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

“サヴール”

17,000 円

2026 年 9 月 1 日から 11 月 30 日まで

食前のお楽しみ

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

牛蒡のポタージュ 西京味噌風味

マルシェより本日の魚介
鰹と煮干しの和風ブイヤベース仕立て

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

プラス 3,000 円にて和牛サーロインに変更いただけます

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

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
“ジャポニスム”
22,000 円

2026 年 9 月 1 日から 11 月 30 日まで

食前のお楽しみ

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

松茸と蟹のフラン 九条ネギとカツオ香る餡

車海老と帆立貝の湯葉包み蒸し 磯の香り

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

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

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。