

ランチコース
“サヴァール”
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・アンティボワーズ

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”

スズキのボワレ 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
“グルメン”
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。

ランチコース

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・フォレストィエール

《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。