

ランチコース

“サヴール”

7,300 円

2026 年 9 月 1 日から 11 月 30 日まで

鶏もも肉と茸のガランティース 紫蘇の香り 梅のマヨネーズで

牛蒡のポタージュ 西京味噌風味

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 海苔と白ワインのソースで

牛肉のバター香るみぞれ煮込み

和牛フィレ肉のステーキ 和風ソース・シャスール（プラス 4,000 円）

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。

ランチコース
“ジャポニスム”
9,300 円

2026 年 9 月 1 日から 11 月 30 日まで

戻りガツオのマリネ 大葉と茗荷のサラダ・タブーレ

牛蒡のポタージュ 西京味噌風味

秋鮭のポワレ
海苔のリゾットに香ばしい魚介のエキスと塩あられ

ステーキ・アッシェ 和風ソース・シャスール

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。

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。

ランチコース
“グルメン”
13,500 円

2026 年 11 月 26 日から 30 日まで

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

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。