

ア・ラ・カルト
午後6時から
土・日・祝日 午後5時半から

2026年12月3日から2027年3月1日まで
除外日：2026年12月19日～25日、2026年12月31日～2027年1月4日

前菜

帆立貝のグリルとビゴール豚のパンチェッタ 春菊のクーリ トリュフのヴィネグレット	7,000 円
牡蠣のマリニエール シャンパン風味	7,500 円
オマール海老のミ・キュイ 柑橘香る雲丹のソース	10,000 円
季節のグリーンサラダ	2,000 円

スープ

カリフラワーのポタージュ ヘーゼルナッツの香り	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
甘鯛の松笠焼きと大根のコンフィ 柚子香る魚介のジュ	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

バヴェット・ステーキ エシャロットとハーブのソースで	7,000 円
アントルコートのロティを冬の根菜とポトフ仕立てに	8,200 円
蝦夷鹿ロース肉のボワレと安納芋のシランドル ビーツとカシスのソースで	8,800 円
和牛フィレ肉のボワレ 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

ラズベリーのフロマージュ・クリュ 紅玉のキャラメリゼと塩キャラメルのアイスクリューム	2,000 円
フォンダン・オ・ショコラとバニラのアイスクリューム	2,200 円
アイスクリュ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。