

ディナーコース

“グルマン”

13,500 円

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

食前のお楽しみ

ぼたん海老と帆立貝のタルタル アボカドのクーリ キャヴィア添え

カリフラワーのポタージュ ヘーゼルナッツの香り

真鯛のポワレ アジュール風ブイヤベース仕立て

牛フィレ肉のグリル クリーミーなブルーチーズのニョッキ
ソース・ボルドレーズ

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

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

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

“サヴァール”

17,000 円

2026 年 12 月 3 日から 2027 年 3 月 1 日まで

除外日：2026 年 12 月 24 日～25 日、2026 年 12 月 31 日～2027 年 1 月 4 日

食前のお楽しみ

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

カリフラワーのポタージュ ヘーゼルナッツの香り

マルシェより本日の魚介のボワレ ブイヤベースのジュ

アントルコートのロティを冬の根菜とポトフ仕立てに

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

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

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 “イヴェール”

22,000 円

2026 年 12 月 3 日から 2027 年 3 月 1 日まで

除外日：2026 年 12 月 24 日～25 日、2026 年 12 月 31 日～2027 年 1 月 4 日

食前のお楽しみ

オマール海老のミ・キュイ 柑橘香る雲丹のソース

牡蠣のマリニエール シャンパン風味

甘鯛の松笠焼きと大根のコンフィ 柚子香る魚介のジュ

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

フォンダン・オ・ショコラとバニラのアイスクリーム

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。