ランチコース
“サヴ―ル”
7,300 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

帆立貝のグリルとゆり根のクーリ ボッタルガのヴィネグレット

カリフラワーのポタージュ ヘーゼルナッツの香り

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 浅利と蕪のチャウダー仕立て

牛肉と白菜のブランケット

和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)

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。

ランチコース
“イヴェール”
9,300 円

2026 年 12 月 3 日から 2027 年 3 月 1 日まで

寒ブリのマリネと彩り大根のサラダ仕立て 柚子胡椒のヴィネグレット

カリフラワーのポタージュ ヘーゼルナッツの香り

真鱈のポワレに胡桃のクルートを纏わせて 焦がしバターソース

バヴェット・ステーキ エシャロットとハーブのソースで

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。

ランチコース
“グルマン”
13,500 円

2026 年 12 月 3 日から 2027 年 3 月 1 日まで

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

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。