ディナーコース
“ボナネ”
18,000 円

2026 年 12 月 31 日から 2027 年 1 月 4 日まで

食前のお楽しみ

鮪とアボカドのガトー仕立て 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

オマール海老と帆立貝のポワレ バスク風の軽い煮込みで

アントルコートのロティ ソース・シャリアピン
クリーミーなジャガイモのグラタンとご一緒に

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

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
“グルマン”
24,000 円

2026 年 12 月 31 日から 2027 年 1 月 4 日まで

食前のお楽しみ

海の恵みの菜園風にキャヴィアを添えて

オニオングラタンスープ

蝦夷アワビと大根のブレゼ ソース・シャンパーニュ

黒毛和牛フィレ肉のグリルと安納芋のシランドル
芳醇なトリュフソース

フォンダン・オ・ショコラとバニラのアイスクリーム

s

コーヒーまたは紅茶・フランス風小菓子

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。