

《2025年10月1日～11月30日》

—シェフおまかせフルコース—

*Amuse bouche*

アミューズ

*Salade tiède de caille et champignons aux truffe d'automne*

カイユとキノコのサラダ仕立て 秋トリュフを添えて

*Velouté de cépes en délicat au chorizo, croûtons de pain de mie*

セップ茸のなめらかなヴルーテ チョリソ風味

*La marée du jour a notre façon (selon arrivage)*

本日お魚料理 シェフスタイル

*Boeuf en deux cuissons, (filet grillée et joue mijotée au vin rouge)*

二種類のビーフ盛り合わせ(フィレ肉のグリル ホホ肉のワイン煮込み)

*Millefeuille de châtaignes japonaises richement parfumé*

風味豊かな笠間栗のミルフィーユ

*Café et mignardises*

コーヒーと小菓子

¥19,000

※上記コースにつきましては、  
メインディッシュのお肉料理変更を下記追加料金にて承ります。

*Cœur de filet de bœuf grillé, sauce Madère*

国産牛フィレ肉のグリル マディラワインソース

+ ¥3,800

\* 食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめ係りにお申し出下さい。

\* 上記料金には、消費税とサービス料金が含まれております。

\* 食材の入荷状況により内容が変更になる場合がございます。