



『2026年3月2日～4月26日』

—春のお祝いディナー—

Crème d'asperges blanches et bavarois

ホワイトアスパラガスのバヴァロアと冷製クリームスープ

*Légumes et fruits de saison cuits et crus à la jardinière,
jambon cru de « Le Noir de Bigorre » calmar juste grillée*

多彩な野菜の菜園風 ノワール・ド・ビゴール生ハムとイカの軽い炙りを添えて

Ormeau d'Ezo et risotto aux fregola, beurre aux herbes

蝦夷アワビのソテーとフレゴラのリゾット ハーブバターソース

Poisson à chair blanche poêlé, sur une nage au vermouth et citron

白身魚のポワレ ヴェルモット香るナージュ・ソース

Bœuf 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)

又は

Côtelette d'agneau rôti accompagné de son jus au thym

骨付き仔羊のロースト タイム風味+¥2,300

*Gâteau roulé au matcha et au fromage,
accompagné d'une glace à la vanille parfumée à la fleur de cerisier*

抹茶とチーズのロールケーキ 桜風味のバニラアイスを添えて

¥22,000

※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。