

《2026年3月2日～4月26日》

—春のお祝いランチ—

Amuse bouche
アミューズ

《オードブル》

Saumon mariné mi-cuit à l'essence de vin rouge
マリネしたサーモンのミキュイ 赤ワインのエッセンス

又は

Pâté de campagne avec des légumes de printemps
田舎風テリーヌ 春野菜と共に

又は

Hors-d'œuvre du jour
シェフおすすめ 本日のオードブル +¥4,100～

《スープ》

Soupe au pistou à la niçoise
プロヴァンス風野菜のスープ バジルの香り

《魚料理》

La marée du jour à notre façon (selon arrivage)
本日の魚料理 シェフスタイル

《肉料理》

Filet de bœuf grillée sauce madère, légumes du moment
牛フィレ肉のグリル マデラワインソース 温野菜添え

《デザート》

Gelée parfumée à la fleur de cerisier, mousse au matcha et cerises noires
桜香るゼリーと抹茶のムース ダークチェリーと共に

Café
コーヒー

フルコース¥13,000

* 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。