

《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ーイ 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。