

《2026年3月2日～4月26日》

—シェフおまかせフルコース—

*Amuse bouche*

アミューズ

*Crème d'asperges blanches en bavarois au caviar*

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 キャヴィア添え

*Homard bleu cuit au sautoir,*

*légumes et fruits de saison cuits et crus à la jardinière*

オマール・ブルーの瞬間ソテーに様々な野菜やハーブを添えて

*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 香草バターソース

*Dover sole meunière*

ドーヴァーソールのムニエル

*Granite*

グラニテ

*Cœur de filet de bœuf « ROSSINI » légumes du moment*

国産牛フィレ肉のポアレ “ロッシーニ風”

*Fromages*

フロマージュ

*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

*Café et mignardises*

コーヒーと小菓子

¥32,000

※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。