

《2026年7月1日～8月31日》

—シェフおまかせフルコース—

*Amuse bouche*

アミューズ

*Ayu croustillant, servi avec du cervelles de canut*

鮎のクルスティアン セルヴェル・ド・カニユを添えて

*Crème de maïs brûler au froid, mousses de mascarpone*

焼きトウモロコシの冷製スープとマスカルポーネのムース

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

本日の魚料理 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)

*Tarte à l'ananas et glace au gorgonzola,*

*avec un léger parfum de noix de coco*

パイナップルのタルトとゴルゴンゾーラジェラート

ココナッツの爽やかな香り

*Café et mignardises*

コーヒーと小菓子

**¥20,000**

※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。