



*Amuse bouche*  
アミューズ

*Ormeau d'ezo à la vapeur puis sauté et jambon de «Bayonne», radis mariné*  
蝦夷アワビの瞬間ポワレとバイヨンヌの生ハム 色々な大根のマリネ

*Chou-fleur en délicat velouté au chorizo, croûtons de pain de mie*  
カリフラワーのヴルーテ チョリソ風味 プーレロワイヤル

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

又は

*Bœuf en deux cuissons, (filet grillée et joue mijotée au vin rouge)*  
国産牛フィレ肉とホホ肉の赤ワイン煮込み 盛り合わせ

*Dessert du jour*  
本日のデザート

*Café et Mignardises*  
コーヒーと小菓子

¥16,500

<2024年12月16日～20日、23日>

※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* + ¥3,800  
国産牛フィレ肉のグリル マディエラワインソース

*Pigeonneau du pays de Racan cuisiné en cocotte,*  
*jus goûteux aux abats* + ¥5,100  
フランス産仔鳩のココット鍋焼き  
アバ風味の濃厚なジュ

※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。