



《2026年5月7日～6月30日》

*Amuse bouche du soir*

アミューズ

*Saint-jacques rissolées et petit calmar, façon choucroute*

帆立貝のリソレとホタルイカ シュークルート風 プチサラダ添え

*Mousse de poivrons rouges au gambas, gelée d'eau de tomate*

赤ピーマンのムースと天使の海老 トマト水のジュレ

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

本日の魚料理 シェフスタイル

又は

*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)

*Gelée de menthe et mousse de melon, servies avec un granité au champagne*

爽やかなミントジュレとメロンのムース 冷たいシャンパングラニテと共に

*Café et mignardises*

コーヒーと小菓子

¥16,000

※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

*Pigeonneau du pays de Landes cuisiné en cocotte,*

*jus goûteux aux abats*

フランス産仔鳩のココット鍋焼き アバ風味のジュ

+ ¥4,000

※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。