



*Amuse bouche*  
アミューズ

《オードブル》

*Taboulé à la tomate aux fruits de mer*  
魚介のタブーレ(トマト風味クスクス)

《スープ又はオードブル》

《下記の中よりお好きな物を一つお選び下さい》

*Vichyssoise glacée à ma façon au curry*  
ジャガイモとポワロー葱の冷たいスープ(ヴィシソワーズ)カレーの香り

*Hors-d'œuvre du jour*  
シェフおすすめ 本日のオードブル + ¥3,200

《メインディッシュ》

《下記の中よりお好きな物を一つお選び下さい》

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

*Emincé de bœuf grillée et langue de bœuf confit aux légumes saison*  
薄切り牛肉の網焼きと牛タンコンフィ 季節の野菜添え

*Navarin d'agneau au piment d'espelette*  
仔羊のトマト煮込み “ナヴァラン” ピマンデスプレット風味

*Filet de bœuf grille sauce madère, légumes du moment*  
牛フィレ肉のグリル マディラワインソース 温野菜添え + ¥3,800

《デザート》

*Dessert du jour*  
本日のデザート

*Café*  
コーヒー

¥9,000

《2025年5月7日～6月1日》

\* 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。