



—冬の味覚 シェフこだわりランチ—

Amuse bouche
アミューズ

《オードブル》

*Coquilles saint-jacques rôtis au feu,
pressé de poireau à la poutargue, céleri en rémoulade*
帆立貝の炙り ボッタルガ風味のポワロー葱のプレッセ セロリラヴのレムラード添え

《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》

Soupe de navet de « Shogoin » au Yuzu
聖護院かぶのクリームスープ 柚子風味

Pâté en croûte a ma façon, fraises marinées au balsamique
パテ・アンクルート バルサミコでマリネしたイチゴ添え + ¥2,200

《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 a notre façon (selon arrivage)
本日の魚料理 シェフスタイル

Canette rôti aux épices, sauce bigarade
小鴨のロースト ナッツとスパイス風味 ソース・ビガラード

Échine de cochon confite rôtie, purée de céleri-rave
スペイン・ガリシア産 栗豚のロースト セロリラヴのピューレ添え + ¥1,500

Filet de bœuf grillée sauce madère, légumes du moment
牛フィレ肉のグリル マデラソース 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1月14日～2月28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。