



—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 ボツ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》

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 + ¥2,200
パテ・アンクルート バルサミコでマリネしたイチゴ添え

《魚料理》

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

《肉料理》

Filet de bœuf grille sauce mère, 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

《デザート》

Dessert du jour
本日のデザート

Café
コーヒー

¥13,000

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。