



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 + ¥3,200
シェフおすすめ 本日のオードブル

《メインディッシュ》

《下記の中より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” デスプレットピーマン

Filet de bœuf grille sauce mère, légumes du moment + ¥3,800
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

《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。