



*Amuse bouche*

アミューズ

*Salade de coquilles St-Jacques, pressé de poireaux au parfum de truffe*

帆立貝とポロねぎのマリネ トリュフの香り

*Foie gras sauté au radis, parfum d'épices*

フォアグラのソテー 三浦大根添え スパイスの香り

*Poisson du jour rôti aux zestes de Yuzu, soupe de navet aux coquillages*

本日の魚料理 アサリ風味の聖護院蕪スープ仕立て

*Pièce de bœuf grillé et son jus court, légumes du moment rôtis*

国産牛ロース肉のグリル ロースト野菜とビーフのジュ

*Dessert du jour*

本日のデザート

*Café et mignardises*

コーヒーと小菓子

**¥24,000**

※グラスシャンパン付き

<2025年1月7日～3月2日>

※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。

*Carré d'agneau rôti accompagné de son jus au thym*

仔羊のロースト タイム風味

+ ¥2,200

*Cœur de filet de bœuf grillé, sauce Madère*

国産牛フィレ肉のグリル マディエラワインソース

+ ¥3,800

※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。