



—春のお祝いディナー—

Amuse bouche
アミューズ

Soupe de petit pois froid à la ricotta
冷たいグリーンピースのスープとリコッタチーズ ミント風味

*Salade multicolore de jeunes pousses, racines et fleurs,
fromage de tête, calmar juste grillée, sauce ravigote*
野菜の取り合わせとフロマージュ・ド・テート イカの軽い炙りとラヴィゴットソース

Ormeau d'Ezo et duxelles de champignons, beurre aux herbes
蝦夷アワビのソテーとシャンピニオンデュクセル ハーブバターソース

Poisson à chair blanche poêlée, velouté d'asperges blanches aux coquillages
本日の白身魚のポワレ アサリ風味のホワイトアスパラガスヴルーテ

Boeuf en deux cuissons, (filet grillée et joue mijotée au vin rouge)
二種類のビーフ盛り合わせ(フィレ肉のグリル ホホ肉のワイン煮込み)
又は

Carré d'agneau rôti en persillade aux herbes
仔羊ロースト ペルシヤード + ¥2000

Dessert du jour
本日のデザート

Café et mignardises
コーヒーと小菓子

¥21,000

《2025年3月1日～4月25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。