

# —春のお祝いランチ—

*Amuse bouche*  
アミューズ

## 《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》

*Saumon «Tasmanie» mi-cuit, crème acidulée de raifort à l'huile aromatisée*  
タスマニアサーモンのミキューイ ホースラディッシュのクリームと香草オイル

*Galantine de poulet*  
錦爽鶏のガランティース

*Asperges blanches françaises et jambon crus à l'œuf poché* + ¥4,200  
ホワイトアスパラガスと生ハム 半熟卵添え レモンバターソース

## 《スープ》

*Potage cultivateur*  
野菜たっぷり農夫風ポタージュ(キュルティヴァトゥール)

## 《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

*Joue de bœuf mijotée au vin rouge, échalote au vinaigre*  
牛頬肉の赤ワイン煮込み セロリラヴピューレ添え

*Côtelette d'agneu à l'huile de basilic et haricots blanc* + ¥2,300  
骨付き仔羊のロースト バジルオイルの香り 白いんげん豆添え

*Filet de bœuf grille sauce madère, 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》

*Blanc-manger parfumé aux cerisiers en fleurs, avec sauce matcha*  
桜香るブランマンジェ 抹茶のソースと共に

*Café*  
コーヒー

¥9,000

《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。