

«2025年12月29日～2026年1月5日»

*Amuse bouche*  
アミューズ

«オードブル»

*Presskopf de fruits de mer, crème au paprika fumé et à l'huile aromatisée*  
海の幸と野菜のテリーヌ 煙製パプリカクリームと香草オイル

«スープ又は前菜»

*Potage de navet « Shogoin » aux écorces de yuzu*  
聖護院蕪のスープ ゆず風味

又は

*Salade de canard fumé et jambon cru aux fruits de saison*  
鴨の煙製とバイヨンヌ生ハムのサラダ仕立て 茸マリネとフルーツ添え+2,300円

«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 grillée sauce madère, légumes du moment*  
牛フィレ肉のグリル マデラワインソース 湯野菜添え

«デザート»

*Gâteau praliné au parfum de noix*  
胡桃香るナツツのケーキ

*Café*  
コーヒー

フルコース¥14,000

メインチョイスコース¥10,000

上記コースメニュー内容にて魚料理又は肉料理をチョイスできます。

*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 rougeservi avec poireaux à la crème*  
牛頬肉の赤ワイン煮込み ポワローのクリーム煮添え

*Filet de bœuf grillée sauce madère, légumes du moment*  
牛フィレ肉のグリル マデラワインソース 湯野菜添え +3,800円

\* 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。